Die

Bedeutung des Weingesetzes v. 7. IV. 09

im Vergleich mit der früheren Weingesetzgebung.

Inaugural-Dissertation

der

juristischen Fakultät

der

Friedrich-Alexanders-Universität zu Erlangen

vorgelegt von

Richard Osthelder

aus Speyer

Rechtspraktikant.

AGAD
LEGO BAU
BIBL.

Approbiert am 6. Juni 1910.

Freising.
Druck von Dr. Franz Paul Datterer & Cie., G. m. b. H.
1910.

37

Referent:

Universitäts-Professor Dr. Rieker.

Inhalts-Verzeichnis.

Einleitung. Seite

Geschichtlicher Ueberblick 7

I. Abschnitt.

A. Begründung des Satzes: „Das Gesetz regelt die Herstellung von Wein überhaupt“: 15

I. Aus der Geschichte der Weingesetzgebung 15

II. Aus dem Gesetze selbst 17

1. Aus dem Wortsinn 17

2. Aus dem Aufbau 20

3. Aus den Strafbestimmungen 21

B. Folgen unseres Satzes: 22

I. Allgemeine Folgen 22

II. Besondere Folgen 25

III. Gesetzliche Ausnahme von unserem Grundsatze . . . 31

II. Abschnitt.

Die Herstellung von Wein nach der ausländischen Gesetzgebung: 35

A. Das österr.-ungarische Weingesetz 35

B. Das französische Weingesetz 37

C. Das italienische Weingesetz 39

D. Die übrige ausländische Weingesetzgebung 42

Schlusswort 44

Literatur-Verzeichnis.

Anlagen zu den Stenographischen Berichten der Verhandlungen des Reichstages 1907/09, Anlageband 248, Berlin 1909;

Conrad-Lexis, Handwörterbuch der Staatswissenschaften, Bd. 7 (1901) S. 720 f.

Kommissionsbericht der 31. Session des Reichstages vom 4. März 1909 über den Entwurf des Weingesetzes. S. 41 ff.

Lebbin-Baum, Deutsches Nahrungsmittelrecht, Bd. 1 S. 329 u. 434;

Mischler u. Ulbrich, Oesterreichisches Staatswörterbuch, Wien 1909, Bd. 4;

v. d. Pfordten, Weingesetz vom 7. April 1909 nebst Ausführungsbestimmungen etc., München 1910;

Reich in der Zeitschrift für Rechtspflege in Bayern, Jahrgang 1909 S. 181 ff., S. 200 ff.

Reichsgerichts-Entscheidungen. Entscheidungen des Reichsgerichts in Strafsachen: Bd. 35 S. 169 ff.; 37 S. 203 ff. und 221; 38 S. 23 f. u. 169; 39 S. 230; 40 S. 69 u. 339; 41 S. 35; 42 S. 337 f.

Sammlung von Entscheidungen des bayerischen Obersten Landesgerichts in Strafsachen, Bd. 5 S. 78 ff.; 6 S. 373.

Stenographische Berichte über die Verhandlungen des Reichstages: VIII. Legislaturperiode, I. Session, 1890/92, Bd. 7, Berlin 1892.
desgl. XI. Legislaturperiode 1900/01, Nr. 129 u. 303;
desgl. XII. Legislaturperiode, I. Session, 1907/09, Bd. 233, 235 u. 253, Berlin 1909.

Stenglein, Strafrechtliche Nebengesetze des Deutschen Reiches Bd. 1.

Zeitschrift für Rechtspflege in Bayern, Jahrgang 1905 S. 471; 1906 S. 322; 1909 S. 111.

Zoeller, Das Weingesetz vom 7. April 1909 mit den Ausführungsbestimmungen und der Weinzollordnung, München-Berlin 1909.

Ausländische Literatur.

Publication des Lois et Decrets:
a) Regime des Boissons u. des Spiritueux:
Loi du 6 Août 1905,
Complétée des Lois visées par la présente, Paris 1906;
b) Legislation des Fraudes dans la vente des Marchandises et des Falsifications:
Lois et Decréts de 1905 et 1907 sur les Vins, Paris 1908.

Disposizioni per combattere le Frodi nella:
Preparazione e nel commercio dei vini, publicate con Legge 11 luglio 1904 n. 388, Norme e Regolamento Successivo, Milano 1905.

Einleitung.

Geschichtlicher Ueberblick.

Jedes Gesetz ist durch das Zusammenleben der Einzelnen in einem geordneten Staatsleben notwendig und bildet ein Stück der Kultur. Je weiter eine Nation in der Kultur voranschreitet, desto ausgebildeter wird seine Gesetzgebung werden, und je entwickelter der wirtschaftliche Verkehr eines Volkes ist, desto mehr muss für den wirtschaftlichen Schutz durch Spezialgesetze, die aus dem allgemeinen Rahmen der Zivil- und Strafgesetzgebung heraustreten, gesorgt werden. Es ist deshalb nicht auffallend, daß die Gesetzgebung sich verhältnismäßig spät mit der Erzeugung von Wein und dessen Inverkehrsetzung befaßt hat. Weinbau wurde zwar schon in alter germanischer Zeit betrieben, wie uns von Cicero (l. De re-publ. III, 9), Caesar (De bell. Gall IV, II) und Tacitus (Germania 2, 3) berichtet wird. Insbesondere an der Mosel, die man zu Gallien rechnete, war im Anfang des 3. Jahrhunderts die Weinkultur schon sehr beträchtlich. Durch gallische und hispanische Legionen wurde der deutsche Weinbau am Rhein um das Jahr 280 n. Chr. begründet. Der Anbau der Rebe verbreitete sich dann unter den Karolingern und Hohenstaufen sehr weit nach Norden bis in die preußischen Marken und nach Littauen. Besonders im Rheingau blühte der Weinbau im 9. und 10. Jahrhundert. In Franken soll der Weinbau schon im 8. Jahrhundert durch den Herzog Priamus und die heilige Adelheid eingeführt worden sein.

In Böhmen wurde seit dem 12. Jahrhundert Wein gebaut und in Ungarn pflanzte König Bela II. im Jahre 1244 die ersten Weinstöcke aus Morea im Theißgebiet. Der im Tokayer Gebiet gebaute Wein war schon im 15. Jahrhundert berühmt und gelangte im 17. Jahrhundert zu seinem heutigen Weltruf.

Daß der Wein am Ausgang des Mittelalters ein sehr beliebtes Getränk war, zeigt die Tatsache, daß er in Frankreich schon unter Karl V. dem Weisen (1364—80) mit einer Verbrauchssteuer und zwar als Verkaufssteuer im Großhandel und als Konsumsteuer im Kleinabsatz belegt war. Außer

hinsichtlich der Besteuerung kümmerte sich aber zu jener Zeit weder der französische Staat noch sonst ein Staat, in dessen Gebiet Weinbau betrieben wurde, um die Herstellung und den Absatz des Weines. Es hing dies zum Teil mit den damaligen sozialen und wirtschaftlichen Verhältnissen zusammen, zum Teil lag der Grund darin, daß die Staaten sich zu jener bewegten Zeit wenig um die gemeinsamen wirtschaftlichen Interessen ihrer Untertanen kümmerten. Dies änderte sich erst mit dem Auftreten des Merkantilismus im Laufe des 17. Jahrhunderts. Nach dem Merkantilsystem ist es Aufgabe des Staates, das volkswirtschaftliche Leben zu leiten und zu regeln. Das Geld als notwendiges Tausch- und Sparmittel sollte künstlich vermehrt und im Lande gehalten werden; zu diesem Zwecke mußte das Land durch eine Zollgrenze abgeschlossen werden, um die Aus- und Einfuhr zu regeln und insbesondere, um die Einfuhr der Fabrikate wie die Ausfuhr der Rohprodukte zu erschweren. Durch die Zollschranken wurde auch die Ein- und Ausfuhr von Wein zum erstenmal einer staatlichen Kontrolle unterstellt, die allerdings auf den Weinhandel hemmend einwirkte, aber auch den Vorteil brachte, daß erprobte Rebordnungen gesammelt und ergänzt wurden und auf diese Weise die Technik des Weinbaues verbessert wurde.

Daß nach dem auf den Merkantilismus folgenden Freihandelsystem, welches das alleinige Heil in der unbedingten Gewerbefreiheit und der Nichtintervention des Staates erblickte, ein Eingreifen des Staates in das volkswirtschaftliche Leben verpönt war und die angestrebte unbegrenzte Gewerbefreiheit keine staatliche Kontrolle auch bezüglich des Weinhandels zuließ, ist nach der Tendenz dieses Systems erklärlich. Erst als mit der Gründung des Norddeutschen Bundes und dann des Deutschen Reiches die Möglichkeit geschaffen war, auch die volkswirtschaftlichen Interessen des deutschen Volkes einheitlich zu regeln und auf deren Hebung bedacht zu sein, war es möglich, den Weinhandel als einen wichtigen Industriezweig zu regeln und zu schützen.

Anfangs unterlag die Herstellung und der Vertrieb von Wein nur den allgemeinen gesetzlichen Vorschriften. Darnach war die Nachmachung und Verfälschung von Wein straflos, nur das Feilhalten und Verkaufen von verfälschtem Wein konnte nach § 367 Nr. 7 RStGB. als Uebertretung, unter Umständen auch als Betrug oder Betrugsversuch nach § 263 RStGB. geahndet werden.

Diese wenigen allgemeinen strafrechtlichen Bestimmungen genügten auf die Dauer nicht und konnten nicht verhindern, daß die Weinfälschung immer mehr überhand nahm.

Dieser Zustand blieb bestehen, bis das Nahrungsmittelgesetz vom 14. Mai 1879 einigermaßen Abhilfe schaffte.

Der § 5 dieses Gesetzes brachte die Möglichkeit, durch Kaiserliche Verordnung zum Schutze der Gesundheit bestimmte Arten der Herstellung, Verpackung und Aufbewahrung von Nahrungs- und Genußmitteln, die zum Verkauf bestimmt sind, zu verbieten, sowie das gewerbsmäßige Verkaufen und Feilhalten von Nahrungs- und Genußmitteln von einer bestimmten Beschaffenheit oder unter einer der wirklichen Beschaffenheit nicht entsprechenden Bezeichnung zu untersagen. Andere Vorschriften, welche die Herstellung oder den Vertrieb von Nahrungs- und Genußmitteln beeinflußten oder zu beeinflussen gestatteten, enthielt das Gesetz nicht; es beschränkte sich darauf, in den §§ 10 ff. unter bestimmten Voraussetzungen den mit Strafe zu bedrohen, der solche Waren nachmacht, verfälscht oder nachgemachte oder verfälschte Waren in den Verkehr bringt, überließ es also, soweit nicht innerhalb des engen Rahmens des § 5 durch K. Verordnung bindende Vorschriften ergehen, der Entscheidung von Fall zu Fall, ob die Anwendung eines Stoffes oder Verfahrens bei der Herstellung des Weines als ordnungsgemäß zu betrachten, oder ob darin eine Nachahmung oder Verfälschung zu erblicken sei. Die Verfälschung und der Verkehr mit verfälschten Nahrungs- und Genußmitteln wurde dabei nur insoweit unbedingt verboten, als gesundheitsschädliche Stoffe zur Verfälschung verwendet wurden (vgl. Erl. z. d. Entw. e. Weingesetzes in den Verhandlungen des Reichstages, Bd. 248 [Anlageband] S. 10).

Diese Vorschriften des Nahrungsmittelgesetzes waren nicht ausreichend, um der Verfälschung und Nachahmung von Wein wirksam entgegenzutreten. Es fehlte vor allem an einer Bestimmung des Begriffes „Wein". Theorie und Praxis stellten zwar eine solche auf, indem sie den Wein als „das durch alkoholische Gärung aus reinem Traubensaft hergestellte Getränk" bezeichneten. Allein damit war nichts gewonnen, weil nicht zugleich entschieden war, welche Behandlung des Traubensaftes erlaubt sein sollte und welche nicht. Die Herstellung von Kunstwein, d. h. eines nicht allein durch alkoholische Gärung des Traubensaftes gewonnenen Getränkes, war nach § 10 Nr. 1 des Nahrungsmittelgesetzes überhaupt nur dann strafbar, wenn es zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr erfolgte. Außerdem ermöglichte das Gesetz keine durchgreifende Beaufsichtigung der Weinproduzenten und Weinhändler, denn die Polizeibeamten durften nur die Verkaufs-, nicht aber auch die Herstellungs- und Aufbewahrungslokalitäten für Wein betreten.

Der durch das Nahrungsmittelgesetz dem Verkehr mit Wein gebotene Schutz erwies sich in jeder Hinsicht zur Hintanhaltung von Fälschungen als unzureichend. Die schwierigste Frage: Wann ist Wein verfälscht und wann gehören Zusätze

zur erlaubten Kellerbehandlung? blieb immer noch streitig. Strittig blieb auch, ob das Aufzuckern von sauerem Wein schlechter Jahrgänge oder Lagen als erlaubt anzusehen sei, sowie, ob die Aufzuckerung nicht wenigstens deklariert werden müsse. Es erfolgten deshalb mehrfache Versuche, teils von der Regierung selbst, teils vom Reichstage ausgehend, einen besseren Schutz des Weinhandels herbeizuführen.

Durch die Reichsgesetze vom 25. Juni 1887 (§ 2 Abs. 3 und § 3) und vom 5. Juli 1887 (§§ 1, 2) wurde dann zunächst erreicht, dass Vorschriften aufgestellt wurden, durch welche einer Gefährdung der menschlichen Gesundheit durch Verwendung schlechter Stoffe bei Herstellung von Wein vorgebeugt werden sollte. Erst durch das Gesetz vom 20. IV. 1892 betreffend den Verkehr mit Wein, weinhaltigen oder weinähnlichen Getränken wurde ein bedeutenderer Schritt vorwärts getan, indem eine Reihe von Stoffen von der Weinbereitung unbedingt ausgeschlossen und der Vertrieb des mit ihrer Hilfe hergestellten Weines verboten wurde. Dieses Gesetz bezeichnet im übrigen in Anlehnung an das Nahrungsmittelgesetz von 1879 die Verwendung bestimmter Stoffe und Verfahrensarten als Verfälschung, erklärt aber zugleich, daß bei entsprechender Bezeichnung der Verkauf dieses Weines erlaubt sein solle. Diese Erlaubnis zur Kunstweinfabrikation mit Deklarationspflicht war äußerst unheilvoll. Von Deklaration wird der Verbraucher wohl nie etwas gemerkt haben; denn wenn auch der Hersteller solcher weinähnlicher Getränke die Art der Herstellung kenntlich machte, so verschwanden sie doch in 3. oder 4. Hand in Verschnitten kleiner stark gallisierter Weine. Sie wurden dadurch analysenfest gemacht und konnten so ohne Kennzeichnung in Verkehr treten. Vielfach ließ man sich auch, um auf alle Fälle einen Rückhalt zu haben, einfach als Kunstweinfabrikant versteuern (Generaldeklaration). Ebenso unglücklich war man in der Lösung der Zuckerungsfrage. Wenn man auch die Erlaubnis der Zuckerung und den Verkauf solchen Weines ohne Deklaration als wohltuend empfinden mußte, so wirkte andererseits die Einführung der Grenzzahlen sehr ungünstig. Jetzt kam es nur darauf an, daß der Chemiker die Grenzzahlen feststellte, mit anderen Worten, daß der Wein analysenfest war. Auf alle mehr oder minder unreellen Manipulationen sonst kam es nicht an. So gibt es z. B. erfahrungsgemäß meist immer noch einen analysenfesten Wein, wenn man Most mit gleicher Menge Zuckerwasser aufgießt.

Man bekam jetzt natürlich nicht den vom Gesetzgeber gewollten Wein, sondern einen überstreckten.

Die verkappte Kunstweinproduktion, wie die Ueberstreckung des Weines, brachten natürlich eine enorme Weinkonkurrenz.

Hand in Hand damit ging die große Preisminderung des Weines und das starke Sinken des Wertes der Weinberge. Schaden trug der reelle Weinbauer, der meist mit dem kleinen Winzer zusammenfiel. Seine Weinberge rentierten nicht mehr, seine Lage wurde stetig schlechter.

Dazu kam noch, daß einerseits die fortschreitende Technik immer neue Arten der Fälschung ermöglichte, die vom Gesetz nicht getroffen wurden und daß andererseits der Mangel einer genauen Kontrolle der Produktion und des Handels durch die Polizeibehörden fortdauerte.

Um diesen erkannten Mißständen entgegenzuwirken, brachte die Reichsregierung durch den Grafen v. Posadowsky als Stellvertreter des Reichskanzlers am 2. II. 1901 im Reichstag den Entwurf eines neuen Gesetzes, betreffend den Verkehr mit Weinen, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken nebst einer Begründung und einer Uebersicht über die ausländische Gesetzgebung und über die Besteuerung des Kunstweines in Bayern, Baden und Elsaß-Lothringen ein.

Der Regierungsentwurf beschränkte sich hauptsächlich darauf, in Anlehnung und Erweiterung der Kontrollvorschriften der §§ 8—10 des Gesetzes vom 15. Juni 1897, betreffend den Verkehr mit Butter, Käse, Schmalz und deren Ersatzmittel, eine wirksame Beaufsichtigung hinsichtlich des kaufmännischen Teils der Betriebe durch die Behörden herbeizuführen, ferner die gewerbsmäßige Herstellung von Kunstwein, sowie den Verkauf und das Feilhalten von solchen zu verbieten, und außerdem sollte der Verkauf und das Feilhalten übermäßig gezuckerten Weines ganz verboten werden. Die gesundheitspolizeiliche Absicht des Nahrungsmittelgesetzes vom 14. Mai 1879 trat im Entwurf zugunsten wirtschaftlicher Interessen in den Hintergrund.

Der Regierungsentwurf erfuhr bei den Kommissionsberatungen wesentliche Umgestaltungen. Die im Entwurf aufgestellten Kontrollbestimmungen wurden dahin ausgedehnt, daß die Kontrolle durch die Behörden auch zur Nachtzeit stattfinden sollte, wenn Tatsachen vorliegen, die zur Annahme berechtigen, daß zur Nachtzeit gearbeitet wird. Die Vorschriften über Herstellung von Kunstwein wurden in mehrfacher Hinsicht verschärft. Die Zuckerung des Weines sollte nur mehr zur Verbesserung, nicht mehr zur Vermehrung dienen dürfen. Es wurde bestimmt, dass der gezuckerte Wein nicht nur der chemischen Zusammensetzung, sondern auch der Beschaffenheit nach nicht unter den Durchschnitt ungezuckerter Weine gleicher Benennung heruntersinken dürfe. Auch bezüglich der Herstellung und des Verkaufes, sowie des Feilhaltens von Schaumweinen, wurden einschränkendere Bestimmungen aufgestellt.

Die Kommissionsbeschlüsse wurden nach vorheriger Durchberatung im Reichstage angenommen und als neues Weingesetz vom 24. Mai 1901 proklamiert. Dieses neue Gesetz hat außer einer Vermehrung und Verschärfung der Strafbestimmungen und der Ausdehnung der Kontrolle über die Produktion und den Handel vor allem auch bezüglich der Zuckerung des Weines Abhilfe zu schaffen gesucht. Ungenügend blieb aber in letzterer Hinsicht die gesetzliche Vorschrift insofern, als nicht bestimmt wurde, was unter Verbesserung des Weines verstanden wird, wann also ein Wein als verbesserungsbedürftig zu erachten sei. Dabei blieb auch die Schwierigkeit bestehen, in jedem einzelnen Falle zu bestimmen, ob die Vermehrung der Menge als erheblich anzusehen, die Höchstgrenze also überschritten sei.

Einer in der Reichstagskommission gegebenen Anregung, die Anlehnung an den gesundheitspolizeilichen Standpunkt des Nahrungsmittelgesetzes vom 14. Mai 1879 auch formell fallen zu lassen und anschließend an die in § 1 des Gesetzes gegebene Begriffsbestimmung erschöpfend festzustellen, welche Zusätze zum Traubensaft erlaubt seien, und andere Zusätze, sowie den Vertrieb der mit Hilfe solcher Zusätze hergestellten Getränke bedingungslos zu verbieten, wurde nicht stattgegeben, und so blieb auch nach dem Gesetz vom 24. Mai 1901 der Zusammenhang mit dem Nahrungsmittelgesetz bestehen, was unerwünschte Konsequenzen zeitigte.[1])

Es machten sich infolgedessen immer mehr Stimmen geltend, welche die Verquickung des Weingesetzes mit dem Nahrungsmittelgesetz beseitigt haben wollten. Gerügt wurde auch die fortwährende Notwendigkeit der Zuziehung des Chemikers; ferner wurde gefordert der Wegfall der Grenzzahlen, die Einschränkung des Gebrauchs von Zuckerwasser, die räumliche und zeitliche Begrenzung des Zuckerwasserzusatzes, die Deklaration Rotweinverschnitts, sowie die strengere Ueberwachung des Verkehrs mit Wein und der Herstellung von Haustrunk. Auch eine Verschärfung der Strafen sollte herbeigeführt werden.

Bereits im November 1906 ist auf Einladung der Regierung in Berlin ein Weinparlament zusammengetreten, welches eine Reihe von Anträgen besprach und am 18. April 1908 den vorläufigen Entwurf eines neuen Weingesetzes im Reichsanzeiger publizierte. Dieser Entwurf wurde dann umgearbeitet am 18. Oktober 1908 dem Reichstag vorgelegt. Dieser überwies ihn zur Vorberatung einer Kommission, welche vielfache Aenderungen vornahm. In den Sitzungen vom 9. und

[1]) Vgl. Sten. Ber. d. Reichstagssession II 1900/01 Nr. 129 S. 6 u. Nr. 303 S. 3, ferner RGE. Bd. 38 S. 360.

11. März 1909[2]) nahm dann der Reichstag in 2. Lesung den Entwurf, wie er durch die Kommissionsbeschlüsse umgestaltet war, unverändert an.

In der Sitzung vom 16. März 1909, in welcher mehrfache Abänderungsanträge gestellt wurden, insbesondere der Antrag, die zeitliche Grenze für die Zuckerung des Weines statt auf den 31. Dezember auf den 31. Januar zu setzen, ferner der Antrag auf Verbot des Weißweinverschnitts mit ausländischen Weinen und auf Einführung der Deklarationspflicht bezüglich des Rotweinverschnitts,[3]) wurden dann in 3. Lesung die §§ 6a und 6b (nunmehr §§ 7 und 8 des Gesetzes) geändert und im übrigen das ganze Gesetz, wie es aus der 2. Lesung hervorgegangen war, angenommen.[4])

Am 25. März 1909 hat der Bundesrat seine Zustimmung erklärt und am 7. April erfolgte die Ausfertigung, am 16. April 1909 die Verkündigung des neuen Weingesetzes im Reichsgesetzblatt.[5]) In Kraft trat es am 1. September 1909.

Das neue Weingesetz hat wesentliche Aenderungen gegenüber dem bisherigen Rechtszustande, sowohl hinsichtlich der Herstellung von Wein, wie hinsichtlich des Verkehrs mit demselben gebracht. Vor allem will es im Gegensatz zu den beiden früheren Weingesetzen die Herstellung von Wein überhaupt regeln. Dieser neue Grundsatz des Gesetzes soll nachstehend Gegenstand einer genaueren Untersuchung sein. Unser Thema lautet:

„Das Weingesetz vom 7. April 1909 regelt die Herstellung von Wein überhaupt".

Bevor wir an die Behandlung des Themas herantreten, ist es nötig, wenigstens in allgemeinen Umrissen zu sagen, wie die Herstellung von Wein überhaupt erfolgt.

In Deutschland tritt die Reife der Trauben je nach Lage und Witterungsverhältnissen vom September bis anfangs November ein. Sind die Trauben reif, so werden sie mit den Stielen (Kämmen oder Rappen) abgeschnitten und dann in der Traubenmühle zerquetscht. Die dadurch gewonnene Masse ist die „Traubenmaische", ein Gemisch aus den Stielen, Häuten, Kernen und dem Safte.

Bei Herstellung von Weißwein wird dann die Maische gekeltert, d. i. abgepreßt. Der durch das Keltern gewonnene

---

[2]) Vgl. Sten. Ber. Bd. 235 über die 223. Sitzung S. 7434, in welcher die Paragraphen 1 u. 2 angenommen und über § 3 die Diskussion wieder eröffnet wurde, sowie Sten. Ber. a. a. O. 224. Sitzung S. 7481—7485, in welcher die übrigen Paragraphen angenommen wurden.

[3]) Vgl. Sten. Ber. Bd. 235, 225. Sitzung S. 7491 f.

[4]) Vgl. Sten. Ber. a. a. O. S. 7498 f.

[5]) Siehe RGBl. 1909 Nr. 20 S. 393 ff.

Saft ist der „Most“, während die zurückbleibenden ausgepreßten Trauben die „Trester“ heißen. Der Most muß dann die erste Gärung (sogenannte stürmische Gärung) überstehen und wird so zum neuen Wein, der langsam weitergärt.

Bei Herstellung von Rotwein dagegen läßt man erst die Maische vergären und keltert erst nach Beendigung der Hauptgärung.

Ist der Wein in schlechten Jahren sauer und alkoholarm, so setzt der Winzer, um ihn leichter verkäuflich zu machen, dem Moste oder dem Wein Zucker oder Zuckerwasser zu und läßt ihn mit diesem Zusatz vergären oder nochmals vergären. Der Zucker verwandelt sich dabei in Alkohol und Kohlensäure, welch letztere wieder entweicht. Die Regelung dieses Zuckerverfahrens war eine der schwierigsten Fragen bei Fertigstellung des neuen Weingesetzes.*)

Nach dieser allgemeinen Bemerkung über die Herstellung des Weines wenden wir uns nun dem eigentlichen Thema zu.

---

*) Vgl. hiezu Sten. Ber. Bd. 235, 223. Sitzung S. 7374, 7437, 7442 f., 7446 f., ferner eodem S. 7460 f., 7463, 7465 ff.

I. Abschnitt.

A.

Begründung unseres Satzes: „Das Gesetz regelt die Herstellung von Wein überhaupt".

Das neue Weingesetz hat sich, auch äußerlich losgelöst von dem Nahrungsmittelgesetz, als ersten und hauptsächlichsten Zweck gesetzt, der Weinverfälschung und Nachmachung eine Schranke zu setzen und damit dem ehrlichen Weinbauer gegenüber dem Verfälscher einen Schutz zu gewähren. Dieser Schutz konnte in ausreichendem Maße nur dann gewährt werden, wenn das Gesetz die Herstellung von Wein überhaupt grundsätzlich regelte.

I.

Um diesen im Gesetz klar zum Ausdruck gekommenen Gedanken richtig zu erfassen und zu verstehen, muß man zurückgehen auf unsere ursprünglich zum Schutze des Weinbaues aufgestellten gesetzlichen Maßnahmen: man wird dann finden, daß der dem neuen Weingesetze zugrunde liegende Gedanke, die Herstellung von Wein überhaupt gesetzlich zu regeln, erst allmählich sich gebildet hat, hauptsächlich veranlaßt durch die immer mehr überhand nehmenden Weinverfälschungen. In den Jahren 1902—1906 waren in den verschiedenen Oberlandesgerichtsbezirken des Deutschen Reiches nicht weniger als insgesamt 370 Straffälle anhängig, die alle gegen die §§ 3, 4 und 5 des Gesetzes vom 24. Mai 1901 über die gewerbsmäßige Herstellung von Wein oder Nachmachung von Wein unter Verwendung eines verbotenen Zusatzes oder über Verkauf und Feilhalten von gezuckertem Wein unter täuschender Bezeichnung verstoßen haben.[1]) In den Jahren 1902 bis 1. September 1908 waren die deutschen Strafgerichte in 703 Fällen mit Verstößen gegen die Vorschriften des Weingesetzes befaßt; darunter erfolgte in 570 Fällen die Verurteilung der Angeklagten und nur in 110 Fällen die

[1]) Vgl. hiezu Beilage 18 z. Entwurf in Sten. Ber.: Anlagebd. 248 S. 56 und 57.

Freisprechung. Verurteilt wurden 749 Personen, darunter 337 Weinbauern und 412 Weinhändler einschließlich deren Küfer. Die Strafen waren bemessen zwischen 1½—18 Monaten. Von den Verurteilungen trafen die meisten auf die erhebliche Vermehrung von Wein durch Ueberstreckung und Wasserzusatz, sowie auf die Verwendung von Trestern oder Tresterwein, von Hefe oder Hefenwein, Glyzerin, Wein-, Milch- und Zitronensäuren.[2])

Dieser mißliche Zustand erklärt sich aus den früheren mangelhaften Vorschriften über die Herstellung des Weines.

Der Grund zur gesetzlichen Regelung des im neuen Weingesetz erst zur Geltung gelangten Grundsatzes der Regelung der Herstellung des Weines überhaupt ist bereits durch das Nahrungsmittelgesetz von 1879 gelegt worden.

Bis zu diesem Gesetz hat der deutsche Gesetzgeber sich um die Herstellung von Wein überhaupt nicht gekümmert. Durch die Strafbestimmung des allgemeinen Strafgesetzbuches in § 367 Nr. 7 ist, wie bereits in der Einleitung bemerkt wurde, lediglich das Feilhalten oder Verkaufen von verfälschtem oder verdorbenem Wein mit Strafe bedroht. Erst durch § 10 Nr. 1 des Nahrungsmittelgesetzes ist das Verfälschen von Nahrungs- und Genußmitteln und damit auch von Wein, wenn es zum Zwecke der Täuschung geschah, unter Strafandrohung verboten, und weiter in § 12 Nr. 1 dieses Gesetzes die Herstellung von Nahrungs- und Genußmitteln in einer die Gesundheit zu schädigen geeigneten Weise gleichfalls unter Strafe gestellt worden.

Darnach könnte der Wein verfälscht werden in jeder möglichen Weise, nur durften keine gesundheitsschädlichen Stoffe dabei verwendet werden und die Fälschung durfte nicht zum Zwecke der Täuschung erfolgen.

Das erste Weingesetz von 1892 hat nur den Begriff der „Verfälschung“ im Sinne des Nahrungsmittelgesetzes gesetzlich näher festgelegt, im übrigen aber keine Vorschriften über die Herstellung von Wein gegeben. Es blieb also der Verfälschung Tür und Tor geöffnet.

Das darauf folgende Weingesetz von 1901 aber ist schon weiter gegangen und hat wenigstens gewerbsmäßige Herstellung oder Nachahmung von Wein unter Verwendung von bestimmten Stoffen (vgl. § 3 Nr. 1—6 des Weingesetzes vom 24. Mai 1901) überhaupt schlechthin verboten. Es sind damit, wenn auch in negativer Form, wenigstens hinsichtlich der Herstellung des für den Verkehr und Handel bestimmten Weines, genaue Vorschriften aufgestellt worden (vgl. auch § 2 des genannten Gesetzes).

[2]) Vgl. hiezu Beil. 19 zum Entw. a. a. O. S. 58 ff.

Die enge Verknüpfung von gewerbsmäßiger und nicht gewerbsmäßiger Herstellung von Wein, welche der Umgehung der gesetzlichen Herstellungsvorschriften Tür und Tor öffnete, bildete die Veranlassung, daß man den Unterschied zwischen gewerbsmäßiger und nicht gewerbsmäßiger Herstellung von Wein, im neuen Entwurf von Weingesetz fallen ließ und Vorschriften über Zuckerung des Weins und über die Herstellung von Wein überhaupt für jede, auch für die nichtgewerbsmäßige Herstellung von Wein aufstellte und Ausnahmen nur im engsten Rahmen zuließ, soweit es ohne Gefährdung des Gesetzesvollzugs angängig erschien.[3])

Die Bestimmungen des Entwurfes sind dann in das neue Weingesetz aufgenommen worden (vgl. § 2 Satz 2, §§ 3, 4, 11 des Weingesetzes vom 7. April 1909).

Darnach ist also der Grundsatz, die Herstellung von Wein überhaupt gesetzlich zu regeln, im neuen Weingesetz nur vollständig ausgebildet, während der Grund zu demselben schon früher gelegt worden ist.

II.

Daß dieser Grundsatz im neuen Weingesetz durchweg festgehalten werden sollte, geht deutlich sowohl aus dem Wortsinn, wie aus dem gesetzestechnischen Aufbau des Gesetzes und dessen Strafvorschriften hervor.

1. Die beiden ersten Weingesetze hatten in Anlehnung an das Nahrungsmittelgesetz Verbotsvorschriften hinsichtlich der Herstellung von Wein aufgestellt und eine Reihe von Bestimmungen über Fälschungsarten gegeben. Jede Herstellung von Wein, die nicht unter die Verbotsvorschriften oder unter die Fälschungsarten fiel, war erlaubt. Der Produzent war also abgesehen von den erwähnten Bestimmungen bei der Herstellung von Wein an keine gesetzliche Schranke gebunden.

Anders ist es nach dem neuen Weingesetz. Dieses bestimmt in positiver Weise, auf welche Weise Wein hergestellt werden darf. Anschließend an die in § 1 gegebene Begriffsbestimmung des Weines als des durch alkoholische Gärung aus dem Safte der frischen Weintrauben hergestellten Getränkes stellt das Gesetz in den §§ 3 und 4 genaue Vorschriften auf, wie Wein überhaupt hergestellt werden darf. Es setzt eine Höchstgrenze hinsichtlich der Zuckerung und trifft gleichzeitig Bestimmung über die Zulässigkeit der Aufzuckerung durch Zusatz von Zuckerwasser.

---

[3]) Vgl. hiezu die Erläuterungen zum Entwurf eines Weingesetzes in den Sten. Ber. Anlageband 248 S. 14 u. daselbst den Entwurf §§ 3, 4, 13, 14, 17.

Weiter ist die Zuckerung auch zeitlich und räumlich beschränkt und zugleich anzeigepflichtig.

Gezuckert darf nur werden Traubenmost oder Wein und nur bei Herstellung von Rotwein auch die volle Traubenmaische.[4]) Die zu zuckernden Erzeugnisse müssen aus inländischen Trauben gewonnen sein; zur Zuckerung darf nur nicht färbender technisch-reiner Zucker verwendet werden.[5]) Alle diese Beschränkungen haben die früheren Weingesetze nicht gehabt.[6])

Ferner hat nach § 4 des Gesetzes der Bundesrat zu bestimmen, welche Stoffe dem Wein bei der Kellerbehandlung zugesetzt werden dürfen. Der Zusatz aller Stoffe, die nicht durch die Bundesratsverordnung ausdrücklich als zulässig gestattet sind, ist ausnahmslos verboten. Das Gesetz gibt also auch hinsichtlich des Zusatzes bei der Kellerbehandlung eigene Vorschriften, was in den früheren Weingesetzen wiederum nicht der Fall gewesen ist. Das Gesetz von 1901 hatte in Ergänzung des § 10 des Nahrungsmittelgesetzes zwar eine Reihe von Verfahrensarten aufgezählt, die nicht verboten sein sollten, und auch eine Anzahl von Stoffen genannt, deren Zusatz verboten war, über die Zulässigkeit von Zusätzen aber, die weder gestattet noch verboten waren, mußte von Fall zu Fall entschieden werden. Diese Unsicherheit ist durch das neue Gesetz beseitigt.

Das neue Gesetz legt zugleich in § 4 Abs. 1 S. 3 den Begriff „Kellerbehandlung“ fest, indem es sagt: „Die Kellerbehandlung umfaßt die nach Gewinnung der Trauben auf die Herstellung, Erhaltung und Zurichtung des Weines bis zur Abgabe an den Verbraucher gerichtete Tätigkeit.“ Damit ist der Umfang der Kellerbehandlung gesetzlich festgelegt, während das Weingesetz von 1901 in seinem § 2 Nr. 1 nur bestimmt hatte, daß die anerkannte Kellerbehandlung einschließlich der Haltbarmachung des Weines nicht als Fälschung anzusehen sei. Der Begriff der „anerkannten Kellerbehandlung“ war sehr schwankend.[7]) Auch in dieser Hinsicht ist durch das neue Gesetz die Unsicherheit gehoben. Darnach dauert die Herstellung des Weines bis zur Abgabe an den Verbraucher.[8])

---

[4]) Volle Maische im Gegensatz zu schon teilweise entmosteter Maische; vgl. hierüber die Ausführungen des Regierungsvertreters im Kommissionsbericht zum Weingesetz von 1901 Nr. 303 der Drucksachen des Reichstags von 1901 S. 9.

[5]) Vgl. § 3 des Gesetzes.

[6]) Vgl. § 2 Nr. 4 des Weingesetzes von 1901.

[7]) Vgl. wegen des Begriffes „anerkannte Kellerbehandlung“ bei Stenglein, Strafrechtliche Nebengesetze I. Aufl. S. 328 und ferner Entscheidung des bayerischen Obersten LG. in der bayerischen Zeitschrift für Rechtspflege 1906 S. 322.

[8]) Dies hat übrigens die Rechtsprechung auch bisher schon an-

Ein weiteres Argument für unseren Grundsatz bieten die §§ 9ff. des Gesetzes. In § 9 ist das Nachmachen von Wein schlechthin verboten, d. h. es ist untersagt, Getränke, welche die Eigenschaft des Weines vortäuschen, aus anderen Stoffen als den in den § 2—4 bezeichneten herzustellen,[9]) während das Gesetz von 1892 die Herstellung von Kunstweinen erlaubte, wenn sie nicht zum Zwecke der Täuschung in Handel und Verkehr erfolgte, und das Gesetz von 1901 nur die gewerbsmäßige Herstellung von Kunstwein nur dann untersagte, wenn sie unter Aufguß von Zuckerwasser auf Trauben usw. geschah.

Ferner hat das Gesetz in § 12 die Vorschriften über Herstellung von Wein auch auf Traubenmost und Traubenmaische ausgedehnt. Es gelten also die Vorschriften über Verschnitt, Kellerbehandlung und Zuckerung des Weines auch für Most und Maische und zwar auch dann, wenn der Most als solcher verbraucht wird.[10]) Most und Maische sind durchweg dem Wein gleichgestellt (vgl. auch die §§ 19, 20, 22, 23). Auch die Bundesratsbekanntmachung vom 9. Juli 1909 ist, soweit sie die Kellerbehandlung regelt, ausdrücklich auf Most und Maische erstreckt. Damit sind die Zweifel beseitigt, die bei Auslegung des Gesetzes von 1901, welches keine ausdrückliche Erstreckung bestimmter Vorschriften auf Most und Maische enthielt, sich ergeben haben.[11]) Weiter verbietet das Gesetz in § 15 die Herstellung von weinhaltigen Getränken,[12]) Schaumweinen[13]) oder Kognak und Getränken, bei deren Her-

genommen, vgl. hiewegen: Urteil des Reichsgerichts vom 3. IV. 1905 in RGSt. Bd. 38 S. 23 f.

[9]) Das Reichsgericht hat in seinem Urteil vom 30. IX. 1907, abgedruckt in RGSt. Bd. 40 S. 339, ausgesprochen, daß ein Nachmachen dann vorliegt, wenn das Getränke den Anschein erweckt, als sei es durch Gärung und Kellerbehandlung aus Traubensaft gewonnen.

[10]) Vgl. Zoeller, Das Weingesetz für das Deutsche Reich, 1909 Anm. 1 zu § 12.

[11]) Vgl. dazu Urteil des Reichsgerichts vom 7. III. 1907 in RGSt. Bd. 40 S. 69. Dort hat das Reichsgericht ausgesprochen, daß unvergorener süßer Traubenmost weder Wein noch ein weinhaltiges oder weinähnliches Getränk ist und daß in dem zur Verzögerung der Gärung vorgenommenen Zusatze von Salizylsäure zu solchem Moste nur eine Verfälschung im Sinne des Nahrungsmittelgesetzes, aber nicht eine Zuwiderhandlung gegen § 7 des Weingesetzes von 1907 gefunden werden könne.

[12]) Was als weinhaltiges Getränk zu gelten hat, ist im einzelnen Falle zu untersuchen. Das Reichsgericht hat in seinem Urteil vom 2. X. 1905, abgedruckt in RGSt. Bd. 38 S. 169 die Ansicht aufgestellt, daß jedenfalls soviel Wein in dem Getränk enthalten sein müsse, daß er als solcher durch Geruch und Geschmack noch wahrgenommen werden kann.

[13]) Zu den weinhaltigen Getränken werden hauptsächlich zu rechnen sein: Gewürzweine, Maiweine, Bowlen, Arzneiweine etc. Auch für den Schaumwein hat das Gesetz keine Begriffsbestimmung gegeben. Jedenfalls ist Schaumwein kein Wein im Sinne des § 1 des Gesetzes. Das belgische Weingesetz definiert Schaumwein als „das mit Kohlensäure übersättigte Erzeugnis der alkoholischen Gärung des Saftes frischer Trauben".

stellung die Vorschriften über den Verschnitt, die Zuckerung, die Kellerbehandlung, die Nachmachung von Wein und die Verwendung verbotener Stoffe bei Herstellung von Wein verletzt und bei welchen die Vorschriften über die übermäßige Zuckerung der Traubenmaische nicht beobachtet sind.

In § 16 wird dann die Herstellung von weinhaltigen Getränken, Schaumwein und Kognak noch weiteren Beschränkungen unterworfen, indem der Bundesrat ermächtigt ist, die Verwendung bestimmter Stoffe bei Herstellung dieser Getränke zu beschränken oder zu untersagen, sowie bezüglich der Herstellung von Schaumweinen und Kognak überhaupt zu bestimmen, welche Stoffe hiebei verwendet werden dürfen, und Vorschriften über die Verwendung zu erlassen.

Der Bundesrat hat von der ihm eingeräumten Ermächtigung in den Ausführungsvorschriften der Bekanntmachung vom 9. Juli 1909, Abschnitt zu §§ 10, 16 allerdings vorerst nur insofern Gebrauch gemacht, als er die Verwendung bestimmter Stoffe bei Herstellung von weinhaltigen Getränken, Schaumwein oder Kognak verboten hat und zwar die Verwendung von Stoffen, die auch den weinähnlichen Getränken nicht zugesetzt werden dürfen; der Bundesrat hat aber noch nicht bestimmt, welche Stoffe bei der Herstellung von Schaumwein oder Kognak überhaupt verwendet werden dürfen. Es bleibt deshalb in letzterer Hinsicht vorerst das Nahrungsmittelgesetz maßgebend.[14])

2. Auch der gesetzestechnische Aufbau des neuen Weingesetzes spricht für die Richtigkeit unseres Grundsatzes. Während noch das Weingesetz von 1901 unter Anlehnung an § 10 des Nahrungsmittelgesetzes in seinem § 2 nur die gewerbsmäßige zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr erfolgte Herstellung von Wein treffen will, und in seinem § 3 ebenfalls nur die gewerbsmäßige Herstellung oder Nachmachung von Wein unter Verwendung bestimmter Stoffe verbietet, stellt das neue Gesetz ganz allgemein in positiver Weise Vorschriften auf, in welcher Weise Wein hergestellt werden darf. In § 2 bestimmt es, daß Wein aus Erzeugnissen verschiedener Herkunft oder Jahre hergestellt werden darf (der sogenannte Verschnittwein). Dabei verbietet es bei Herstellung von Verschnittweißwein die Verwendung von Dessertwein. Dieses einschränkende Verbot war im früheren Weingesetz noch nicht enthalten. Ebenso stellt das Gesetz in § 3 positive Vorschriften über die Zuckerung des Weines und den Zusatz von Zuckerwasser auf und beschränkt die Zuckerung sowohl räumlich als zeitlich. Der § 4 enthält ein direktes Verbot, dem Wein bei der Kellerbehandlung andere als die ausdrücklich erlaubten Stoffe zuzusetzen.

[14]) Vgl. von der Pfordten, Weingesetz vom 7. IV. 1909, München 1910, Anm. 3 u. 5 zu § 16.

Aus diesem Aufbau des neuen Gesetzes ergibt sich im Vergleich mit den älteren Weingesetzen, daß der Gesetzgeber nicht nur die gewerbsmäßige für den Handel und Verkehr bestimmte Herstellung von Wein und insbesondere auch nicht nur vom gesundheitsschädlichen Standpunkte aus habe regeln wollen, sondern ganz allgemein die Herstellung von Wein überhaupt, sei es zu welchem Zwecke nur immer.

Diese Absicht des Gesetzgebers zeigt sich weiter ganz deutlich in der Vorschrift des § 11 des Gesetzes über die Herstellung von Haustrunk, bei dem der Hersteller selbst der Verbraucher ist. Das Gesetz verbietet hier einerseits die gewerbsmäßige Verwendung von Haustrunk und erlaubt nur die unentgeltliche Abgabe an die im Betriebe des Herstellers beschäftigten Personen zu deren eigenem Verbrauch, andererseits unterwirft es auch die Herstellung von Haustrunk in entsprechender Weise den Vorschriften über die Kellerbehandlung. Diese besonderen Vorschriften über die Herstellung von Haustrunk sind gerade deshalb notwendig geworden, weil das neue Weingesetz keinen Unterschied zwischen gewerbsmäßiger und nicht gewerbsmäßiger Herstellung von Wein macht. Es sollte durch diese besonderen Vorschriften verhindert werden, daß unter dem Vorhaben, Haustrunk zu bereiten, Weinfälschung getrieben wird.[15])

Man sieht sonach, wie auch aus dem Aufbau des Gesetzes die Richtigkeit des Satzes, daß das Gesetz die Herstellung von Wein überhaupt regelt, gefolgert werden kann.

3. Schließlich läßt sich auch aus der Aufstellung der Strafvorschriften im neuen Weingesetz unser Satz nachweisen. Die für die Herstellung von Wein einschlägigen §§ 26 und 29 des Gesetzes erfordern zur Strafbarkeit der Handlung in keinem Falle die Gewerbsmäßigkeit als Tatbestandsmerkmal, sondern bedrohen mit Strafe jede vorsätzliche oder fahrlässige Verfehlung gegen die gesetzlichen Vorschriften über die Verfälschung und Nachmachung von Wein, gegen das Verbot des Zusatzes von Dessertwein zu Weißwein, gegen die sachliche, zeitliche und örtliche Begrenzung des Zucker- und Zuckerwasserzusatzes, gegen die Vorschriften über die Herstellung von Wein zur Schaumweinbereitung oder über die Verwendung von Stoffen bei der Kellerbehandlung usw. Bei allen Tatbeständen des § 26 genügt das vorsätzliche Handeln, nicht erforderlich ist das Bewußtsein der Rechtswidrigkeit des Handelns; der Täter braucht also das Verbot nicht zu kennen, es genügt, wenn er z. B. weiß, daß er Weißwein mit Dessertwein verschneidet, er wird dann bestraft, auch wenn er das Verbot des § 2 Satz 2 des Gesetzes nicht kennt.

---

[15]) Vgl. Erläut. z. Entw. S. 26 in Sten. Ber. Bd. 248 Anlagen-Bd.

Das Gesetz will also jedes absichtliche Zuwiderhandeln gegen seine für die Herstellung von Wein aufgestellten Gebots- und Verbotsvorschriften mit Strafe ahnden. Es läßt sich somit auch aus diesen allumfassenden strafrechtlichen Bestimmungen des Gesetzes dessen Absicht, die Herstellung von Wein überhaupt zu regeln und die Zuwiderhandlungen gegen seine Herstellungsvorschriften mit Strafe zu bedrohen, mit Bestimmtheit folgern.

B.

Die Folgen unseres Satzes.

I.

Allgemeine Folgen.

Aus dem bisher Ausgeführten wird man als erste und oberste Konsequenz unseres Grundsatzes annehmen dürfen, daß das Gesetz bei der Herstellung von Wein alles verbietet, was es nicht ausdrücklich erlaubt. Jede nicht vom Gesetz erlaubte Verfahrensart bei der Herstellung ist Verfälschung, die schlechthin verboten ist. Nur die im Gesetz zugelassenen Stoffzusätze dürfen bei der Weinbereitung verwendet werden, jeder andere Stoffzusatz ist ausgeschlossen und gilt als Verfälschung. Dies gilt insbesondere für die Zuckerung des Weines. Ob das Zuckern des Weines als Verfälschung zu erachten sei, war nach dem Nahrungsmittelgesetz von 1879 noch zweifelhaft. Um diesen für die Praxis bedenklichen Zustand zu beseitigen, bestimmte das erste Weingesetz von 1892 ausdrücklich, daß der Zusatz von Zucker oder Zuckerwasser in bestimmten Grenzen statthaft sein soll. Damit war der Mißbrauch des Zuckerns nur gefördert, anstatt eingeschränkt; deshalb suchte das zweite Weingesetz von 1901 diesem Uebelstand abzuhelfen, indem es den Grundsatz aufstellte, daß der Zuckerzusatz nur der Verbesserung des Weines, nicht aber seiner Vermehrung dienen dürfe. Was aber unter Verbesserung des Weines zu verstehen und wann ein Wein verbesserungsbedürftig sei, das bestimmte das Gesetz von 1901 nicht; auch enthielt es keine Bestimmung darüber, wann eine von ihm verbotene erhebliche Vermehrung des Weines vorliegt. Es trat daher in der Praxis immer mehr der Wunsch hervor, eine gesetzliche Höchstgrenze für den Zuckerzusatz festzusetzen. Der Zuckerzusatz soll nur dazu dienen, auszugleichen, was durch die Ungunst des Jahres den Trauben an der Reife

fehlt.[16]) Diesen im Entwurf des neuen Weingesetzes aufgestellten Grundsatz hat die Kommission festgehalten und hat (in § 3 des Gesetzes) vorgesehen, daß nur gezuckert werden darf, um einem natürlichen Mangel an Zucker, bzw. Alkohol oder einem Uebermaß an Säure abzuhelfen, und daß nur insoweit gezuckert werden darf, als es der Beschaffenheit des aus Trauben gleicher Art und Herkunft in guten Jahrgängen ohne Zusatz gewonnenen Erzeugnisses entspricht.

Gleichzeitig hat die Kommission auch eine gesetzlich unüberschreitbare Höchstgrenze für den Zuckerzusatz, sowie auch eine zeitliche Grenze für die Statthaftigkeit der Zuckerung festgesetzt.[17]) Diese von der Kommission festgehaltenen Grundsätze sind in das Weingesetz übergegangen. Die Folge ist, daß die Zuckerung des Weines nur mehr unter genauer Einhaltung der in § 3 des Weingesetzes aufgestellten Vorschriften erfolgen darf. Jede über das gesetzlich zulässige Maß hinausgehende Zuckerung ist darnach als Verfälschung verboten.

Gezuckert werden darf nur inländischer Wein, wogegen die Zuckerung von ausländischen Weinen oder ausländischen Maischen in Zukunft schlechthin verboten ist.[18])

Um zu verhindern, daß die Hefen- und Tresterindustrie sich breit macht, ist die zeitliche Grenze der Zulässigkeit der Zuckerung im neuen Weingesetz auf den 31. Dezember festgesetzt. Spätere Zuckerung ist nicht statthaft.

Die Vorschriften über die Herstellung von Wein und das dabei zu beobachtende Verfahren müssen eingehalten werden, gleichviel, zu welchem Zwecke die Herstellung geschieht. Sie gelten also sowohl für die gewerbsmäßige Herstellung oder die Herstellung für Handel und Verkehr, wie für die nichtgewerbsmäßige Herstellung; nur soweit das Gesetz selbst eine Ausnahme macht, finden sie nicht Anwendung. Ausnahmen hat das Gesetz, wie bereits früher bemerkt wurde und an späterer Stelle ausführlicher gezeigt werden wird, nur im engsten Rahmen zugelassen und nur soweit, als es ohne Gefährdung des Gesetzesvollzugs angängig erscheint.

Nach dem neuen Gesetze ist insbesondere verboten das Umgären kranken Weines, welches in § 4 des Entwurfs von seiten der verbündeten Regierungen vorgesehen war. Die Bestimmung des Entwurfes wurde von der Kommission gestrichen mit Rücksicht darauf, daß bei der Gestattung der Umgärung kranker Weine nur eine Hintertüre für das Panschen

---

[16]) Sten. Ber. Anl. Bd. 248 Erläuterungen S. 13.
[17]) Sten. Ber. Bd. 235 Sitz. 223 S. 7434.
[18]) Nach dem Entwurf durfte nur innerhalb des Weinbaugebietes gezuckert werden, aus dem die Trauben stammen.

geschaffen wäre. Die Mehrheit der Kommission ging dabei von der Erwägung aus, daß Naturweine nur in den seltensten Fällen bei einigermaßen guter Kellerbehandlung krank werden, daß vielmehr nur die mit Zuckerwasser überstreckten Weine gewöhnlich krank werden, daß aber solche Weine, wenn sie durch eine Kellerbehandlung nicht mehr ins Geleise gebracht werden können, nicht mehr wert seien, als Getränke in den Verkehr zu kommen.[19])

Verboten ist ferner die Herstellung von Kunstwein überhaupt.[20]) Dieses Verbot folgt aus der Vorschrift des § 9 des Gesetzes, wonach es verboten ist, Wein nachzumachen. Dieses Verbot bedeutet einen wesentlichen Fortschritt gegenüber der früheren Weingesetzgebung, welche ebenfalls schon Bestimmungen über die Bereitung und den Vertrieb von Kunstwein enthielten, aber die Herstellung von solchem nicht verbot, sondern nur einschränkte. So gestattete das Weingesetz von 1892 die Herstellung von Kunstwein ganz allgemein, wenn sie nicht zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr geschah. Damit war natürlich kein genügender Schutz gegen Weinfälschung gegeben; es blieb bei dem alten Mißstand, daß dem Schmierer nachgewiesen werden mußte, daß er die Absicht gehabt habe, sein Erzeugnis zur Täuschung im Handel und Verkehr zu benützen. Das zweite Weingesetz von 1901 suchte dann den Auswüchsen hinsichtlich der Herstellung und des Vertriebs von Kunstwein Einhalt zu tun, indem es die Bestimmungen über die Herstellung von Kunstwein in mehreren Punkten verschärfte. Dabei war aber nur die gewerbsmäßige Herstellung von Kunstwein unter Verwendung eines Aufgusses von Zuckerwasser auf Trauben usw. verboten, während die nicht gewerbsmäßige Herstellung unbeschränkt blieb. Erst das neue Weingesetz hat die Herstellung von Kunstwein schlechthin verboten, ohne zwischen gewerbsmäßiger und nicht gewerbsmäßiger Herstellung zu unterscheiden und ohne bestimmte Stoffe zu bezeichnen, wie es das Weingesetz von 1901 noch getan hat.

Die wichtigste Folge, die das Gesetz an die Herstellung von Wein mit nicht erlaubten Zusätzen und Verfahren knüpft,

[19]) Sten. Ber. Bd. 235 Sitz. 223 S. 7435.

[20]) Der Begriff des Kunstweines wurde im Weingesetz vom 20. IV. 1892 durch Aufzählung der hauptsächlichsten bekannten Arten der Verfälschung gesetzlich festgelegt, indem die §§ 3 u. 4 bestimmten, daß gewisse Arten der Behandlung des Weines, insbesondere die Herstellung unter Verwendung bestimmter Stoffe, nicht als Verfälschung oder Nachmachung von Wein anzusehen seien, während anderseits bei Verwendung bestimmter Stoffe stets eine Verfälschung angenommen werden müßte.

Wer Kunstwein verkaufte oder feilhielt, blieb straflos, wenn er ihm nur eine Bezeichnung gab, die ihn vom Wein unterschied oder seine Beschaffenheit kenntlich machte.

ist der Ausschluß vom Verkehr (§ 13), was für inländische wie ausländische Weine gilt (§ 14).

Schließlich ist es als allgemeine Folge unseres Grundsatzes noch zu erwähnen, daß die Vorschriften über die Herstellung von Wein auch dann Platz greifen, wenn die betreffenden Getränke zum Export ins Ausland bestimmt sind,[21]) wobei aber bei Faßversand nach tropischen Gegenden ein Alkoholzusatz bis zu einem Raumteil auf einhundert Raumteile Wein zur Haltbarmachung gestattet ist.[22])

II.

Besondere Folgen.

1. a) Nach § 1 des Gesetzes ist ein Gehalt an Alkohol eine wesentliche Eigenschaft des Weines;[23]) alkoholfreie Getränke sind weder Wein noch weinhaltig oder weinähnlich im Sinne des Gesetzes und unterliegen den Vorschriften über Herstellung von Wein nur insoweit, als der zur Herstellung verwendete Most oder Wein gesetzentsprechend sein muß (§ 15 Satz 2). Alkoholfreier Wein ist so wenig Wein, wie Weinschlempe, d. i. der Rückstand von Wein, dem durch Brennen der Alkohol entzogen ist.[24]) Es können also Getränke, die durch alkoholische Gärung von Traubensaft gewonnen und denen darnach der Alkohol entzogen worden ist, als „alkoholfreier Wein“ oder „alkoholfreier Traubensaft“ oder unter einer anderen Bezeichnung, welche die „Entgeistung“ kenntlich macht, in den Verkehr gebracht werden.[25])

b) Der Begriff des „Weines“ ist in § 1 eingeschränkt auf das Erzeugnis aus dem Safte frischer Weintrauben. Damit ist die Verwendung von getrockneten Trauben bei Herstellung von Wein verboten. Ausgeschlossen ist sonach die Verwendung von Rosinen, Korinthen oder eingedickten Moststoffen; dagegen bleibt die Bereitung von „Trockenbeerauslesen“ oder „Strohwein“ aus Trauben, die über die Reife hinaus am Stocke belassen oder vor der Kelterung eine Zeitlang gelagert werden und dabei einen Teil ihres Saftes verlieren, auch ferner zulässig, denn solche Trauben werden

---

[21]) RGSt. Bd. 35 S. 169 (175) u. Bd. 41 S. 35 zu § 10 NahrMittelG. und §§ 7, 13 Nr. 1 des WG. vom 24. V. 1901.

[22]) Vgl. Bundesratsbekanntmachung vom 9. VII. 1909 zu §§ 4, 11, 12.

[23]) Vgl. auch RGSt. Bd. 37 S. 203 ff.

[24]) Vgl. hiezu Zoeller Anm. 1 zu § 1.

[25]) Der in der Kommission gestellte Antrag, für solche Getränke die Bezeichnung als „Wein“ zu verbieten, wurde nicht angenommen, weil, wie der Regierungsvertreter ausführte, kein Grund vorlag, solchen Getränken die Bezeichnung als „alkoholfreier Wein“ zu versagen; vgl. hiezu Reich, BayZfR. Jahrgang 1909 S. 181 f.

für die Weinbereitung noch als „frisch“ gelten können, da sie noch ohne Flüssigkeitszufuhr gekeltert werden können.[26])

c) Als Wein im Sinne des Gesetzes gilt nur der „Naturwein“. Damit folgt das Gesetz der neuen Gesetzgebung in Oesterreich, Frankreich und Italien.[27]) Die Bestimmung, daß nur „Naturwein“ als Wein gelten kann, schränkt das Gesetz aber selbst durch eine Reihe von wichtigen Ausnahmen ein, indem es gewisse Zusätze und Verfahren ausdrücklich zuläßt (§§ 3, 4). Ein unter Verwendung solcher vom Gesetz erlaubter Zusätze durch alkoholische Gärung aus dem Safte der frischen Weintrauben hergestelltes Getränk bleibt „Wein“ im Sinne des § 1.[28])

2. Solche vom Gesetz erlaubte Zusätze sind vor allem:

a) der Zusatz von Zucker und Zuckerwasser (§ 3). Unter Nr. I sind bereits die räumlichen und zeitlichen Beschränkungen der Zuckerung, sowie der Zweck derselben aufgeführt. Im einzelnen ist hier noch folgendes zu erwähnen:

α) Aus der Vorschrift des § 3 Abs. 1, daß nur aus inländischen Trauben gewonnene Moste oder Weine aufgezuckert werden dürfen, folgt, daß die Aufzuckerung verboten ist einmal bei ausländischen Maischen und ausländischen Mosten und Weinen, mögen dieselben vom Ausland eingeführt oder im Inland aus ausländischen Trauben oder Maischen abgekeltert worden sein (vgl. auch Nr. I oben), dann aber auch bei Verschnitten von Inlands- und Auslandsweinen (Maischen, Mosten) oder bei Weinen und Mosten, die aus vermischten inländischen und ausländischen Trauben oder Maischen gekeltert sind, gleichviel wiederum, ob die Kelterung im Inland erfolgt ist.[29])

β) Aus der Vorschrift des § 3 Abs. 1 folgt weiter, daß nur Wein (Most, Maische) „minder guter Jahrgänge“ aufgezuckert werden darf. Unter „guten Jahrgängen“ sind nicht etwa solche mit quantitativ reichem Ertrage, sondern Jahrgänge mit guter Qualität zu verstehen. Ein einzelner in Dezennien nicht wiederkehrender bester Jahrgang kann natürlich als Norm nicht gemeint sein. Es dürfen daher nicht alle Weine auf die Beschaffenheit des Jahrgangs 1865 eingestellt werden.[30])

---

[26]) Vgl. hiezu Erläuterung z. Entw. S. 17 in Sten. Ber. Anl. Bd. 248, ferner Reich a. a. O., Zoeller a. a. O. u. von der Pfordten, Anm. 2 zu § 1.

[27]) Vgl. über die ausländische Gesetzgebung den II. Abschnitt dieser Darstellung.

[28]) Vgl. Zoeller § 4 Anm. 2 a. E. u. § 5 Anm. 2 u. 3.

[29]) Vgl. hiezu auch von der Pfordten Anm. 2 zu § 3, und Zoeller Anm. 2 zu § 3; wegen der Besonderheiten für die im Großherzogtum Luxemburg gewonnenen Erzeugnisse des Weinbaues siehe § 33 WG.

[30]) Vgl. hiezu Reich, a. a. O. S. 183 u. Zoeller Anm. zu § 3.

Aus der Vorschrift, daß nur Weine usw. minder guter Jahrgänge aufgezuckert werden dürfen, folgt weiter, daß die Aufzuckerung von Weinen „guter Jahrgänge“ verboten ist, außer es ist infolge lokalen Mißwachses der Wein usw. hinter den sonst in guten Jahren in dieser Lage oder Gemarkung erzielten Erzeugnissen zurückgeblieben.

γ) Aus der Beschränkung der Zulässigkeit der Aufzuckerung auf den Fall, daß sie nötig erscheint, um einem natürlichen Mangel an Zucker oder Alkohol oder einem Uebermaß an Säure abzuhelfen, folgt, daß jede Zuckerung, bei der diese Voraussetzungen nicht vorliegen, verboten ist. Es ist also z. B. nicht zulässig, zur Geschmacksverbesserung oder zur besseren Haltbarmachung oder um einer gewissen Geschmacksrichtung entgegenzukommen, die brandige und anormal alkoholreiche Weine verlangt, über die erlaubten Grenzen der Zuckerung hinauszugehen.[31])

δ) Aus der Vorschrift des § 3 Abs. 6, daß nur „technisch reiner“, nicht färbender Zucker zur Weinbereitung verwendet werden darf, folgt, daß es verboten ist, färbenden Zucker oder Zuckerkouleur zuzusetzen.[32]) Selbstverständlich ist auch die Verwendung künstlicher Süßstoffe verboten; dies folgt schon aus den §§ 2 und 7 des Süßstoffgesetzes vom 7. Juli 1902.

ε) Verboten ist schließlich die mehrfache Aufzuckerung und zwar auch dann, wenn bei der 2. oder 3. Aufzuckerung noch die Grenze des § 3 Abs. 1, d. h. nicht mehr als ein Fünftel der gesamten Flüssigkeit, eingehalten wird.

Das Gesetz läßt in § 3 Abs. 2 Halbsatz 2 bei ungezuckerten Weinen früherer Jahrgänge, d. i. bei sogenannten alten Weinen, in der Zeit vom 1. X. bis 31. XII. die Nachholung der Zuckerung zu. Es besteht hier also kein Zweifel darüber, daß alte, gezuckerte Weine, gleichgültig ob dieselben

---

[31]) Vgl. hiezu auch Reich a. a. O., sowie Zoeller a. a. O. und von der Pfordten Anm. 2 e α zu § 3.

[32]) Für das frühere Weingesetz war es noch streitig, ob die Verwendung von Zuckerkouleur bei Herstellung von Wein zulässig ist; vgl. hiewegen das Urteil des bayerischen Obersten LG. vom 22. III. 1906 in Samml. Bd. VI S. 373 u. BayZfR. 1906 S. 86, 322, ferner Lebbin-Baum, Deutsches Nahrungsmittelrecht I S. 329 u. 434.

Nach dem neuen Weingesetz sind nur ausnahmsweise bei der Behandlung ausländischer Dessertweine (Bundesratsbekanntmachung vom 9. VII. 1909 zu §§ 4, 11, 12 Lit. B 9) und bei Herstellung von weinähnlichen und weinhaltigen Getränken, sowie von Schaumwein und Kognak (eodem zu §§ 10, 16) der Zusatz kleiner Mengen von Zuckerkouleur zugelassen.

Unter „Zuckerkouleur“ versteht man den Zusatz von kleinen Mengen gebrannten Zuckers.

schon im Vorjahre oder erst im laufenden Jahre gezuckert worden sind, nicht mehr gezuckert werden dürfen. Das Gesetz läßt aber in Zweifel, ob Most oder neuer Wein von der Weinlese bis zum 31. Dezember mehrmals aufgezuckert werden darf.

Wollen wir versuchen, diese Lücke des Gesetzes zu interpretieren. Im Entwurf[33]) hieß es: „Die Zuckerung darf nur in der Zeit vom Beginn der Weinlese bis zum 31. Januar des folgenden Jahres vorgenommen werden; sie darf innerhalb dieser Frist bei Wein früherer Jahrgänge nachgeholt werden." „Nachholen" ist nicht „wiederholen"; nachholen kann man nur, was man noch nicht getan hat. Allein ein „Nachholen" ist begrifflich auch möglich bei einem „unvollständigen" Tun, hier also bei einer unzureichenden Zuckerung eines alten Weines. Nach dem Wortlaute des Entwurfs könnte somit die Nachzuckerung eines ungenügend gezuckerten alten Weines nicht als unzulässig erachtet werden.

Diese Konsequenz hat das Gesetz beseitigt, indem es die Nachholung ausdrücklich nur bei völlig ungezuckertem Wein früherer Jahrgänge erlaubt. Gleichwohl läßt das Gesetz noch den Zweifel bestehen, ob die wiederholte Zuckerung auch bei neuem Weine verboten ist.

Die Kommission hat, von der Erwägung ausgehend, daß die Gestattung der Nachzuckerung von Weinen früherer Jahrgänge die Gefahr der Umgehung des Gesetzes heraufbeschwöre, im Halbsatz 2 des Abs. 2 des § 3 des Entwurfs ausdrücklich das Wort „ungezuckert" eingefügt, hat es aber unterlassen, die gleiche Vorschrift auch für den neuen Wein aufzustellen. Diese Unterlassung beruht vermutlich darauf, daß man annahm, daß neue Weine in der kurzen Zeit von der Weinlese bis Ende Dezember noch nicht die Entwicklung genommen, insbesondere den natürlichen Säurerückgang noch nicht in dem Grade durchgemacht haben, daß mit Sicherheit beurteilt werden kann, ob eine nochmalige Aufzuckerung notwendig sei oder nicht.[34]) Man wird aber als Meinung der Kommission annehmen dürfen, daß sie ebenso wie die Nachzuckerung von Weinen früherer Jahrgänge auch die Nachzuckerung von neuem Wein hat ausschließen wollen. Dieser vermutliche Wille der Kommission dürfte zur Beseitigung von Zweifeln und dadurch unter Umständen hervortretenden Mißständen durch eine präzisere Fassung des Abs. 2 des § 3 des Weingesetzes zum Ausdruck zu bringen sein. Der Halbsatz 1 des Abs. 2 § 3 könnte die Fassung erhalten: „Die Zuckerung

[33]) Vgl. Entwurf § 3 Abs. 2.
[34]) Vgl. auch die Ausführungen des Abgeordneten Gräfe im Reichstag in Sten. Ber. Bd. 235 S. 7455 (223. Sitzung).

darf nur „einmal“ in der Zeit vom Beginn der Weinlese bis zum 31. Dezember des Jahres vorgenommen werden“.

Aus dem Verbote der Nachzuckerung folgt, daß nur Naturweine (-Moste, -Maischen), nicht auch schon gezuckerte Weine (Moste, Maischen) oder Verschnitte mit solchen gezuckert werden dürfen.

3. Eine wichtige Folge der gesetzlichen Regelung der Kellerbehandlung in § 4 des Weingesetzes ist, daß nur Stoffe zugesetzt werden dürfen, deren Verwendung durch Bundesratsverordnung ausdrücklich erlaubt ist, natürlich unbeschadet der in § 3 zugelassenen Zuckerung; die Verwendung aller anderen Stoffe ist ausgeschlossen, resp. verboten.

Die Zuführung der durch Bundesratsverordnung zugelassenen Stoffe ist natürlich nur in einer Zusammensetzung erlaubt, durch die nicht etwa verbotene oder gesundheitsschädliche Stoffe in den Wein gelangen können.[35])

Der Zusatz darf auch nicht auf dem Wege des Verschnitts mit Wein erfolgen, der seinerseits unerlaubte Zusätze erhalten hat;[36]) ebensowenig darf er auf sonstigem Wege indirekt in den Wein gelangen.[37])

Verboten ist sonach insbesondere das häufig vorgekommene Gipsen und das Zusetzen von Weinsteinsäure.[38]) Diese Stoffe dürfen dem Most oder der Maische auch nicht dadurch zugesetzt werden, daß sie auf die Trauben geschüttet oder gegossen werden, bevor diese in die Traubenmühle kommen.[39])

Trotzdem das neue Gesetz die Kellerbehandlung gesetzlich festgelegt und den im Weingesetz von 1901 an die Spitze des einschlägigen § 2 gesetzten schwankenden Begriff der „anerkannten Kellerbehandlung“ damit aufgegeben hat und die Bestimmung der bei der Kellerbehandlung zur Verwendung gelangenden Stoffe nur durch den Bundesrat erfolgen kann, läßt es doch hinsichtlich der Kellerbehandlung die Frage offen, ob die Anwendung eines nicht ausdrücklich gestatteten Verfahrens zulässig sei, durch welches die Zusammen-

---

[35]) Vgl. wegen des bisherigen Rechts: Urteil des Reichsgerichts vom 3. IV. 1905 in RGSt. Bd. 38 Nr. 23 und vom 2. X. 1905 in BayZfR. 1905 S. 471.

[36]) Vgl. hiezu für das Gesetz von 1901 RGSt. Bd. 41 S. 35 (41).

[37]) Hiezu siehe RGE. Bd. 39 S. 230.

[38]) Im Gegensatz dazu hat das Reichsgericht im Urteil vom $\frac{22. III.}{26. IV.}$ 1909 in RGSt. Bd. 42 S. 337 (338 f.) für das Weingesetz von 1901 nur das Uebergipsen, nicht aber das Gipsen überhaupt für unzulässig erklärt; nur wenn durch übermäßigen Gipszusatz der Wein einen höheren als den im § 8 Abs. 2 S. 2 des Weingesetzes von 1901 zugelassenen Schwefelsäuregehalt erlangt hat, soll er als gesundheitsschädlicher, d. h. verdorbener Naturwein, nicht als verfälschter oder Kunstwein betrachtet werden.

[39]) Vgl. Zoeller Anm. 5 zu § 4.

setzung des Weines beeinflußt wird, ohne daß äußerlich ein Zusatz von Stoffen stattfindet. In dem Schweigen hierüber ist eine weitere Lücke oder doch Unklarheit des Gesetzes zu erblicken. Man wird diese Unklarheit des Gesetzes nur insoweit extensiv auslegen dürfen, als dadurch nicht die in § 4 beabsichtigte Wirkung vereitelt wird; es wird also z. B. das Eindicken des Mostes, das dem § 1 des Gesetzes zuwider zur Herstellung von Wein aus eingedickten Moststoffen statt aus frischen Trauben führen würde, als nicht zulässig zu erachten sein; andererseits wird das Lüften, Erwärmen, Umrühren, Peitschen, Pasteurisieren zwecks Abtötung störender Lebewesen, sowie das Gefrierenlassen und vor allem das Vergärenlassen des noch unabgekelterten Saftes auf der eigenen Maische unbedenklich als zulässiges Verfahren erachtet werden dürfen.[40])

Als Folge der Verletzung der Vorschrift des § 4 tritt der Ausschluß der betreffenden Getränke vom Verkehr ein (§ 13), und ferner dürfen solche Getränke auch nicht zur Herstellung von weinhaltigen Getränken, Schaumwein oder Kognak verwendet werden (§ 15).

4. Schließlich hat auch die positive Gesetzesvorschrift des § 2 des Gesetzes, wonach Wein aus Erzeugnissen verschiedener Herkunft oder Jahre hergestellt werden darf (Verschnittwein), bestimmte Folgen. Vor allem ist die Verschnitterlaubnis nur für solche Getränke gegeben, die den Vorschriften des Gesetzes entsprechend hergestellt sind. Es ist also auch die Rückverbesserung überstreckter Weine verboten.[41]) Fraglich ist, ob die Vermischung von Most oder Wein mit voller Traubenmaische oder teilweise entmosteter Traubenmaische oder mit völlig ausgepreßten Trauben (Trester) erlaubt ist.[42]) Reich[43]) und ihm folgend von der Pfordten,[44]) wie auch Zoeller,[45]) verneinen dies. Auch wir können uns dieser Meinung anschließen, denn durch ein solches Verfahren könnte nur bezweckt werden, eine Auslaugung der Traubenhülsen stattfinden zu lassen, um dadurch dem Wein oder dem Moste extrakterhöhende fremde Stoffe zuzuführen. Ein solches Verfahren aber würde gegen die Vorschriften der §§ 1 und 4 verstoßen und daher unerlaubt sein.

---

[40]) Vgl. hiezu insbesondere Reich a. a. O. S. 200, sowie Zoeller Anm. 2a zu § 4, auch v. d. Pfordten Anm. 4 zu § 4.

[41]) So Urteil des BayObLG. vom 18. X. 1904 in Samml. der Entsch. des BayOLG. in StrS. Bd. V. S. 78 ff., vgl. auch Urteil des RG. vom 4. I. 1909 in BayZfR. 1909 S. 111.

[42]) Das Reichsgericht hat die Vermischung von Rotweintraubenmaische mit teilweise entmosteten Trauben auf Grund des § 3 Nr. 6 des Weingesetzes von 1901 für verboten erachtet; vgl. RGSt. Bd. 37 S. 221.

[43]) Reich a. a. O. S. 199.

[44]) v. d. Pfordten Anm. 2 zu § 2.

[45]) Zoeller Anm. 1 zu § 2.

III.

Gesetzliche Ausnahmen von unserem Grundsatze.

Das Gesetz läßt Ausnahmen zu, in welchen die Herstellung von Wein mehr oder minder von den allgemeinen Herstellungsvorschriften befreit ist. Diese Ausnahmen sind jedoch, wie bereits unter Lit. A erwähnt worden ist, nur soweit zugelassen, als dadurch nicht eine Gefährdung des Vollzugs, resp. dessen Vorschriften, über die Weinbereitung herbeigeführt wird.

Diese Ausnahmen sind:

1. In § 4 Abs. 2 des Weingesetzes ist bezüglich der Kellerbehandlung gestattet, mit Genehmigung der zuständigen Behörde bei Herstellung von Wein Versuche zu machen, die von den allgemeinen Vorschriften über die Kellerbehandlung, wie sie das Gesetz und der Bundesrat vorschreibt, abweichen.

Diese Ausnahmebestimmung ist sehr eng begrenzt mit Rücksicht auf die Gefahr, die daraus für den Weinhandel und den Weinkonsumenten entstünde, wenn jeder Weinerzeuger bei der Kellerbehandlung alle ihm gut dünkenden Versuche machen dürfte; die Vorschriften über die Kellerbehandlung wären dadurch zum guten Teile illusorisch gemacht. Soweit also im einzelnen Falle nicht durch behördliche Genehmigung[46]) von der Einhaltung der Vorschriften über die Kellerbehandlung eine Ausnahme zugelassen ist, soweit müssen auch bei allen Versuchen die allgemeinen Vorschriften über Herstellung von Wein, Zuckerung und Kellerbehandlung strikte eingehalten werden. Mit der Ausnahmebestimmung wird bezweckt, einerseits eine Fortbildung der Kellerbehandlung unter behördlicher Aufsicht zu ermöglichen, andererseits aber Weinfälschern die Ausrede angeblicher wissenschaftlicher Versuche abzuschneiden.[47])

2. Eine weitere Ausnahmevorschrift von den allgemeinen Herstellungsvorschriften enthält der § 10 des Weingesetzes. Darnach fällt die Herstellung von weinähnlichen Getränken aus Fruchtsäften, Pflanzensäften oder Malzauszügen nicht unter das Verbot der Nachmachung von Wein. Aber auch hiebei besteht keine volle Freiheit in der Herstellung von solchen weinähnlichen Getränken; es können nur Stoffe dazu verwendet werden, deren Verwendung der Bundesrat nicht beschränkt oder verboten hat, und außerdem ist der Verkehr dadurch geschützt, daß solche Getränke nur in solchen Wortverbindungen als Wein bezeichnet werden dürfen, durch welche die Stoffe gekennzeichnet werden, aus welchen

---

[46]) Die behördliche Genehmigung erfolgt in Bayern durch die Regierung Kammer des Innern; vgl. VO. vom 17. VII. 1909 § 3.

[47]) Vgl. Zoeller Anm. 4 zu § 4.

die Getränke hergestellt sind, z. B. als Apfelwein, Johannisbeerwein, Heidelbeerwein usw.

Die Verwendung von Stoffen bei Herstellung von weinähnlichen Getränken wird mangels gesetzlicher Fixierung der Stoffe ihre Grenze haben, wo die Stoffe gesundheitsschädlich zu wirken geeignet sind. Es wird als eine Lücke des Gesetzes zu bezeichen sein, daß bei der Herstellung von weinähnlichen Getränken nicht die Verwendung bestimmter Stoffe direkt verboten ist; allerdings hat sich die Regierung das weitestgehende Recht der Beschränkung hier vorbehalten, und insofern besteht also wenigstens die Möglichkeit, die Verwendung ungeeigneter Stoffe auszuschließen. Der Bundesrat hat auch durch die Bekanntmachung vom 9. Juli 1909 zu den Ausführungs- und Vollzugsbestimmungen in §§ 10, 16 eine Anzahl von Stoffen von der Verwendung bei Herstellung von weinähnlichen Getränken ausgeschlossen.

3. Eine besonders wichtige Ausnahmebestimmung enthält die in § 11 aufgestellte Sondervorschrift für die Herstellung von Haustrunk.[48])

Haustrunk darf hergestellt werden, außer aus Traubenmaische und Traubenmost auch aus Rückständen der Weinbereitung, das sind Trester, Hefe und Trub, ferner aus getrockneten Weinbeeren, das sind Rosinen; verwendet werden darf dabei Wasser, sowie Zucker und Zuckerwasser unbeschränkt. Auch Dessertwein darf im Gegensatze zur sonstigen Weinbereitung zum Verschneiden von weißem Wein anderer Art verwendet werden.[49]) Der Haustrunk darf sogar nachgemacht werden, d. h. es gilt für ihn nicht die Verbotsvorschrift des § 9. Die Nachmachung ist aber natürlich nur aus den voraufgezählten Stoffen erlaubt, jede andere Nachmachung ist verboten; so darf z. B. Haustrunk nicht aus künstlichen Moststoffen oder Essenzen hergestellt werden.[50])

Hinsichtlich der Kellerbehandlung sollen die Vorschriften des § 4 nur in „entsprechender" Weise Anwendung finden.

Es soll darnach bei der Herstellung von Haustrunk für die Kellerbehandlung und die bei derselben zuzusetzenden

[48]) „Haustrunk" begreift in sich das Getränk, das gemäß Abs. 4 des § 11 nur im „eigenen Haushalt" des Herstellers verwendet oder „ohne besonderen Entgelt an die in seinem Betrieb beschäftigten Personen zum eigenen Verbrauch" abgegeben wird.

Als zum Haushalt gehörig wird man auch die im Haus verköstigten Dienstboten zu rechnen haben; ebenso zählen dazu die im Brote des Herstellers stehenden Gehilfen und Arbeiter. Auch eingeladenen Gästen kann unentgeltlich zum sofortigen Genuß auf der Stelle Haustrunk verabreicht werden; ferner darf in Konvikten Haustrunk abgegeben werden, aber nur, wenn ein gemeinschaftlicher Haushalt besteht und die Abgabe unentgeltlich erfolgt; vgl. hiezu Komm. S. 42.

[49]) Diese Stoffaufzählung ist erschöpfend.

[50]) Vgl. Komm. S. 42.

Stoffe „nicht schlechthin die gleiche Strenge Platz greifen, wie sie hinsichtlich der Vorschriften für die Kellerbehandlung des Weines an und für sich angezeigt sei".[51])

Wer gewerbsmäßig Wein in den Verkehr bringt, unterliegt besonderen Bestimmungen. Er muß einmal vor der Herstellung von Haustrunk der zuständigen Behörde[52]) Anzeige erstatten und dabei sowohl die herzustellende Menge, wie die zur Verarbeitung bestimmten Stoffe angeben. Diese Anzeigepflicht ist im Gesetz aufgenommen, um der Behörde ein scharfes Zugreifen da zu ermöglichen, wo etwa die Haustrunkbereitung weiterhin als Deckmantel der Weinfälschung dient.[53])

Die Haustrunkbereitung unterliegt auch noch der Beschränkung, daß über die zur Herstellung bezogenen Stoffe Buch geführt werden muß (§ 19 Abs. 1 Nr. 2).

4. Eine Durchbrechung des Grundsatzes der allgemeinen gesetzlichen Regelung der Herstellung von Wein stellt schließlich das Gesetz auch für die Herstellung von weinhaltigen Getränken,[54]) Schaumwein und Kognak.[55]) Soweit nämlich die Verwendung bestimmter Stoffe bei der Herstellung von weinhaltigen Getränken nicht durch Bundesratsverordnung beschränkt oder untersagt ist,[56]) ist die Frage, ob ein verfälschender oder gesundheitsschädlicher Zusatz vorliege, ausschließlich aus dem § 10 des Nahrungsmittelgesetzes zu beurteilen. Dies muß als ein Mangel des Gesetzes bezeichnet werden, das sich doch als Gesetz sui generis auch äußerlich vollständig von anderen Gesetzen, insbesondere vom Nahrungsmittelgesetz, trennen will und das sich die ausschließliche Regelung der Herstellung von Wein usw. vorbehalten, resp. zur Aufgabe gemacht hat. Hinsichtlich der Herstellung von Schaumwein und Kognak ist dieser Mangel wenigstens insoferne gehoben, als hier der Bundesrat bestimmen kann,

---

[51]) Vgl. Komm. S. 41; bei der Kellerbehandlung des Haustrunks dürfen nach §§ 4, 11 Abs. 2 in Verbindung mit der Bundesratsbekanntmachung vom 9. VII. 1909 nur die in der Bekanntmachung zu §§ 4, 11, 12 A aufgezählten Stoffe verwendet werden.

[52]) In Bayern ist die zuständige Behörde, bei der die Anzeige erstattet werden muß, die Ortspolizeibehörde (VO. vom 17. VII. 1909 § 1), dagegen ist zum Erlaß der Anordnung, durch welche die Herstellung von Haustrunk beschränkt oder unter Aufsicht gestellt wird, die Distriktspolizeibehörde zuständig (VO. vom 17. VII. 1908 § 2).

[53]) Siehe Komm. S. 41.

[54]) Weinhaltige Getränke sind solche, die zum Teil aus Wein bestehen, z. B. Schorle-Morle, vgl. dazu Urteil des Reichsgerichts vom 2. X. 1905 in RGSt. Bd. 38 S. 169.

[55]) Kognak ist Gattungsname und bezeichnet ein Erzeugnis der Weindestillation von der Art, wie es in der Stadt Cognac des französischen Departements Charent hergestellt wird.

[56]) Soweit dies geschehen ist, siehe Bundesratsbekanntmachung zu §§ 10, 16.

welche Stoffe bei der Herstellung verwendet werden dürfen und wie sie verwendet werden müssen. Von dieser Befugnis aber hat der Bundesrat bisher keinen Gebrauch gemacht; es bleibt deshalb auch jetzt noch für die Herstellung von Schaumwein und Kognak das Nahrungsmittelgesetz ebenso maßgebend, wie für die Herstellung von weinhaltigen Getränken, was im Interesse der Schaumwein- und Kognakindustrie zu beklagen ist. Diese Industriezweige werden gegen den unlauteren Wettbewerb minderwertiger Erzeugnisse hinreichend erst geschützt werden, wenn der Bundesrat von der ihm im zweiten Halbsatz eingeräumten Ermächtigung Gebrauch gemacht und bestimmt hat, welche Stoffe bei der Herstellung von Schaumwein und Kognak verwendet werden dürfen und wie die Verwendung zu erfolgen hat.

II. Abschnitt.

Die Herstellung von Wein nach der ausländischen Gesetzgebung.

Wie stellt sich die ausländische Gesetzgebung zu unserem Grundsatze? Die nachstehende Betrachtung wird zeigen, daß die ausländischen Weingesetze den Grundsatz der Regelung der Herstellung von Wein überhaupt mehr oder minder sämtlich zum Ausdruck bringen. Ein Teil der ausländischen Weingesetze läßt dies klar erkennen, bei einem andern Teil spricht die Vermutung dafür.

A. Die österreich-ungarischen Weingesetze.

1. Das österreichische Gesetz vom 12. April 1907, betreffend den Verkehr mit Wein, Weinmost und Weinmaische, gibt in § 2 eine genaue Definition des „Naturweines", indem es bestimmt: „Wein ist das durch alkoholische Gärung des Weinmostes oder zerquetschter frischer Weintrauben (Weinmaische) hergestellte Getränk".

In diesem Punkte ist unser deutsches Weingesetz dem österreichischen inhaltlich gleich (vgl. § 1 WG.). Hinsichtlich des Verbotes der Zuckerung des Weines oder Weinmostes geht aber das österreichische Gesetz über das deutsche Weingesetz hinaus, indem es in § 5 mit Art. II der Durchführungsverordnung vom 27. November 1907 vorschreibt, daß der Zusatz von (technisch-reinem Rohr- oder Rüben-) Zucker nur auf Grund einer von Fall zu Fall an einzelne Personen oder bei schlechter Ernte für ganze Gemeinden oder Gebiete von der politischen Behörde erteilten Erlaubnis statthaft sei, und in Art. II der Verordnung des Ackerbauministeriums vom 27. November 1907 zur Durchführung des § 5 Abs. 2 des Weingesetzes bestimmt, daß Gesuche um Bewilligung der Zuckerung des Weinmostes oder der Weinmaische zum Zwecke der Verbesserung des Leseproduktes auf die in § 5 Abs. 1 des Gesetzes bezeichnete Weise innerhalb angemessener Zeit vor Beginn der Lese bei der für

die Bewilligung zuständigen politischen Behörde einzureichen sind.[1])

Das österreichische Gesetz gestattet also nur ausnahmsweise und von Fall zu Fall die Zuckerung und verlangt in jedem einzelnen Falle die behördliche Erlaubnis hiezu; es bestimmt auch genau die Zeit, innerhalb welcher die Gesuche um diese behördliche Erlaubnis zu stellen sind. Das österreichische Gesetz und dessen Vollzugsvorschriften gehen hier weiter als das deutsche Weingesetz, welches der Zuckerung einen weiteren Spielraum gewährt und für dieselbe lediglich die Anzeigepflicht statuiert, nicht aber die behördliche Erlaubnis verlangt. Vielleicht wird auch der deutsche Gesetzgeber zur gesicherteren Durchführung seiner Vorschriften über die Herstellung von Wein etc. die im § 3 Abs. 4 des jetzigen Gesetzes statuierte Anzeigepflicht in späterer Zeit zur Verpflichtung zur Erlaubniserholung erweitern.

Das österreichische Weingesetz spricht dann in seinem § 7 (vgl. auch Ministerialerlaß vom 22. November 1907) ausdrücklich aus, daß Wein oder Weinmost, der einen Zuckerzusatz erhalten hat, nicht als „Naturwein", „Originalwein", „Naturmost", „Originalmost" oder ähnlich bezeichnet werden dürfe.

In diesem Punkt folgt das deutsche Weingesetz in § 5 Abs. 1 dem österreichischen Weingesetz, indem es ganz allgemein verbietet, gezuckerten Wein unter einer Bezeichnung feilzuhalten oder zu verkaufen, die auf Reinheit des Weines deutet.

Weiter gestattet das österreichische Gesetz die Herstellung von Tresterwein nur zur Verwendung im eigenen Haushalt und unterstellt die Herstellung von solchem Wein der Anzeigepflicht (vgl. §§ 8, 9 des Gesetzes und ME. vom 22. November 1907, sowie VO. vom 27. November 1907 Art. III).

Auch hier folgt das deutsche Weingesetz dem österreichischen, indem es in § 9 das Nachmachen von Wein, wozu auch die Herstellung von Tresterwein gehört, schlechthin verbietet, mit Ausnahme bei Herstellung lediglich zum Haustrunk.[2])

Auch das österreichische Weingesetz unterscheidet sowenig, wie das deutsche Weingesetz, zwischen gewerbsmäßiger und nicht gewerbsmäßiger Herstellung von Wein, sondern stellt seine Vorschriften für die Herstellung von Wein überhaupt auf. Man kann also auch für das österreichische Wein-

[1]) Hiezu das österreichische Staatswörterbuch von Mischler und Ulbrich-Wien 1909 Bd. IV und RGBl. 1907 Nr. 210 S. 843, Nr. 256 S. 1072; siehe auch Sten. Ber. Anl. Bd. 248: Uebersicht über die Gesetzgebung des Auslandes, betr. Wein S. 66.

[2]) Vgl. Zoeller S. 14, 55 und von der Pfordten S. 55 Note 2.

gesetz unbedenklich die Richtigkeit unseres Grundsatzes akzeptieren und fast mit größerer Berechtigung als für das deutsche Weingesetz.

2. Noch weiter als das österreichische Weingesetz geht der ungarische Entwurf eines Weingesetzes vom 17. Mai 1908. Er verbietet die Verwendung von Alkohol zur Erhöhung des Alkoholgehalts im Wein überhaupt und gestattet das Zuckern nur bei Most und nur mit behördlicher Genehmigung, um den Zuckergehalt auf das Normalmaß zu heben. Dann ist auch verboten die Herstellung, wie das Inverkehrbringen von Kunstwein überhaupt; erlaubt ist jedoch die anerkannte Kellerbehandlung zum Zwecke der Verbesserung des natürlichen Mostes. Besonderen Schutz genießt der Tokayer Wein; es dürfen nämlich Moste und Weine, die im Tokayer Weingebiet gewachsen sind, nur mit Mosten und Weinen verschnitten werden, die ebenfalls dem Tokayer Weingebiet entstammen (vgl. die Ungar. AusfVO. vom 13. November 1904).[3])

B. Die französische Weingesetzgebung.

Nach Art. 1 des Ausführungsdekrets vom 3. September 1907, zum Gesetz vom 1. August 1905 darf unter dem Namen „Wein“ kein Getränk feilgehalten oder zum Verkauf gebracht werden, wenn es nicht ausschließlich aus der Gärung der frischen Traube oder aus dem Safte der frischen Traube herkommt.[4])

Ferner bestimmt das Gesetz zur Unterdrückung des Betrugs im Weine vom 6. August 1905, daß der in Art. 7 des Gesetzes vom 28. Januar 1903 vorgesehene Gebrauch von Zucker nur während der Zeit der Weinlese statthaft sei.[5])

Der im Art. 7 des Gesetzes vom 28. Januar 1903 zugelassene Zusatz von Zucker darf nicht über 10 kg auf 3 hl der Weinlese gehen; wer der Weinlese Zucker hinzusetzen

---

[3]) Vgl. Oesterr. Staatswörterbuch von Mischler-Ulbrich, Bd. IV. und dort RGB. 1907 Nr. 278.

[4]) Vgl. Décret du 3. Septembre 1907 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1er août 1905 en ce qui concerne les vins etc.

Art. 1: „Aucune boisson ne peut être détenue ou transportée en vue de la vente, mise en vente ou vendue sous le nom de vin que si elle provient exclusivement de la fermentation du raisin frais ou du jus de raisin frais.

[5]) Vgl. Loi du 6 Août 1905 relative à la repression de la Fraude sur les Vins etc.

Art. 1: „L'emploi du sucre prévu par l'article 7 de la loi du 28. janvier 1903(1) ne pourra avoir lieu que durant la période des vendanges.

will, muß dies mindestens 3 Tage vorher der Behörde anzeigen.[6])

Auch wer bei der Herstellung von Wein zur Konsumption in der Familie Zucker zusetzen will, muß dies mindestens 3 Tage vorher anzeigen und darf die Quantität zugesetzten Zuckers für ein Familienmitglied oder einen Domestiken nicht mehr als 40 kg und nicht mehr als 40 kgl auf 3 hl der eingeernteten Lese ausmachen.[7])

Die Herstellung von Trester- und Rosinenwein ist nach den französischen Gesetzen zwar erlaubt, ersterer darf aber nicht gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht[8]) und letzterer muß als Rosinenwein deklariert und besonders versteuert werden.[9])

Wasser oder Alkohol darf nach dem Gesetz vom 24. Juli 1894 dem Wein überhaupt nicht zugesetzt werden. Dagegen ist gestattet das Verschneiden von Wein mit Wein, das Gefrierenlassen des Weines zum Zwecke seiner Konzentration, das Pasteurisieren, das Schönen mit gebräuchlichen Klärungsmitteln, der Zusatz von Tannin, die Klärung von trübem Weißwein mittels reiner Kohle usw.[10])

---

[6]) Vgl. Loi du 28 janvier 1903.

Art. 7: „Quiconque voudra ajouter du sucre à la vendange est tenu d'en faire la déclaration trois jours au moins à l'avance, à la recette buraliste des contributions indirectes. La quantité de sucre employée ne pourra être supérieure à dix kilogrammes (10 k) par trois hectolitres (3 h) de vendanges.

[7]) Vgl. Abs. 2 des Art. 7 des Gesetzes vom 28. Januar 1903:

„Quiconque voudra se livrer à la fabrication de vin de sucre pour sa consommation familiale est tenu d'en faire la declaration dans le même délai. La quantité de sucre employée ne pourra être supérieure à quarante kilogrammes (40 k) par membre de famille et par domestique attaché à la personne, ni à quarante kilogrammes (40 k) par troi hectolitres (3 h) de vendanges récoltées.

[8]) Vgl. Art. 12 des Gesetzes vom 6. VIII. 05:

„La circulation des boissons de marcs, dites piquettes, provenant de l'épuisement des marcs par l'eau, sans addition d'alcool, de sucre ou de matières sucrées, est interdite."
Vgl. auch Art. 6 des Gesetzes vom 29. VI. 1907.

[9]) Gesetze vom 14. VII. 1889, 26. VII. 1890, 11. VII. 1891 u. 6. IV. 1897.

[10]) Vgl. Art. 3 des Dekrets vom 3. IX. 1907:

„Ne constituent pas des manipulations et pratiques frauduleuses aux termes de la loi du 1er août 1905 les opérations ci-après énumérées qui ont uniquement pour object la vinification régulière ou la conservation des vins:

1° En ce qui concerne les vins;
Le coupage des vins entre eux;
La congélation des vins en vue de leur concentration partielle;
La pasteurisation.
Les collages au moyen de clarifiants consacrés par l'usage tels que l'albumine pure, le sang frais, la caseine pure, la gélatine pure ou la colle de poisson;

Man findet also auch in der französichen Gesetzgebung das Bestreben zur Hintanhaltung von betrügerischen Manipulationen bei der Herstellung von Wein möglichst ausreichende Fürsorge zu treffen.

C. Das italienische Weingesetz.

Das italienische Weingesetz vom 11. Juli 1904 hat gegen die Betrügereien bei der Herstellung von Wein und beim Handel mit demselben direkte Normen aufgestellt, durch welche die Volksgesundheit geschützt und die Reinheit des Weinbaues gesichert werden soll.

Unterm 5. August 1905 ist zu diesem Zwecke eine Kgl. Verordnung ergangen, welche in 8 Artikeln zu den einzelnen Artikeln des Gesetzes genaue Ausführungsvorschriften aufstellt und Ausfuhr- wie Einfuhrbestimmungen, sowie Vorschriften über den inländischen Konsum enthält.[11])

Das Gesetz und dessen Ausführungsbestimmungen unterscheiden drei Gruppen von Weinen nämlich Naturweine (vini genuini Art. 1), Nichtnaturweine (vini non genuini Art. 2) und Nachweine (vinelli Art. 14).

Als Naturwein oder echter Wein gilt nur der, welcher aus alkoholischer Gärung von dem Moste frischer oder nur leicht vertrockneter Trauben gewonnen wird. Alle anderen Weine einschließlich jener, die aus trockenen Trauben (Rosinen) gewonnen werden, gelten als nicht echte Weine.[12])

Das italienische Weingesetz ist hier deutlicher als das deutsche, indem es ausdrücklich die Verwendung von leicht angeschwelkten, d. i. leicht vertrockneten Trauben zuläßt, was auch nach dem deutschen Weingesetz zulässig ist, aber

---

L'addition du tannin dans le mesure indispensable pour effectuer le collage au moyen des albumines ou de la gélatine;
La clarification des vins blancs tachés, au moyen du charbon pur;
Le traitement par l'anhydride sulfereux pur provenant de la combustion du soufre, et par les bisulfites alcalins cristallisés purs.
Les quantités employées seront telles que le vin ne retienne pas plus de 350 milligrammes d'anhydride sulfereux, libre et combiné, par litre. En aucun cas les bisulfites alcalins ne peuvent être employés à une dose supérieure à 20 grammes par hectolitre.

[11]) Vgl. Regolamento per l'applicazione della lege 11 luglio 1904, n. 338 contro le frodi, nella preparazione e nel commercio dei vini vom 5. agosto 1905.

[12]) Vgl. Art. 1 des Gesetzes vom 11. Juli 1904:
Sono considerati vini genuini soltanto quelli ottenuti dalla fermentazione alcoolica de mosto di uva fresca o leggermente appassita.
Tutti gli altri vini, compresi quelli ottenuti con uve secche, sono considerati non genuini, agli effetti della presente legge e di ogni altra legge penale.

nicht aus dem Wortlaute des § 1 des Weingesetzes ohne weiteres entnommen werden kann, vielmehr nur aus der Entstehungsgeschichte des neuen Weingesetzes in der Praxis gefolgert wird.[13])

In Art. 2[14]) verbietet das italienische Weingesetz die Herstellung von nicht echten Weinen zum Zwecke des Verkaufes, sowie den Handel mit nicht echten Weinen überhaupt und bedroht jeden, der nicht echten Wein zwecks Verkaufs herstellt und verkauft oder sonst in den Handel bringt oder statt Barzahlung an sein Gesinde verabfolgt mit einer Geldstrafe von 100 L und außerdem mit einer Proportionalstrafe von 5 L per hl, welche im Rückfall bis zu 1000 L erhöht werden kann; beim zweiten Rückfall ist der Ausschluß vom Handel und Verschank für einen Zeitraum von 3—6 Monaten angedroht.

Mit einer Geldstrafe bis zu 500 L wird nach Art. 3[15]) bestraft, wer zum Zwecke der Herstellung von unechten Weinen oder zum Färben solcher Substanzen in den Handel bringt und in Art. 4[16]) wird schon das schriftliche oder mündliche Anpreisen solcher Substanzen, sowie das Anpreisen mittels Druckschriften mit einer Strafe von 50 bis 500 L belegt, welche Strafe bei der letzten Art der Anpreisung auch den Redakteur usw. trifft, wenn er den Urheber nicht nennt. Wer zuckerhaltige Flüssigkeiten von Früchten

---

[13]) Vgl. hiezu Zoeller S. 13 Note 2 zu § 1, v. d. Pfordten S. 27 Note 2 zu § 1 und die Erläuterungen S. 17 § 1 Abs. 3.

[14]) Vgl. Art. 2 des Gesetzes:

„La preparazione a scopo di vendita ed il commercio dei vini non genuini sono vietati; e chiunque prepara a scopo di vendita, pone in vendita o mette altrimenti in commercio o somministra come compenso ai propri dipendenti vini non genuini è soggetto, fuori dei casi previsti dagli art. 295, 319 e 322 del Codice penale (1), alla multa fissa di L. 100, oltre alla multa proporzionale di L. 5 per ogni ettolitro o frazione di ettolitro.

Nel caso di recidiva, ferma la multa proporzionale, la multa fissa potrà estendersi fino a L. 1000 ed in caso di seconda recidiva vi sarà aggiunta la sospensione dal commercio o dall'esercizio per un periodo di tempo da tre a sei mesi.

[15]) Vgl. Art. 3 des Gesetzes:

„Chiunque prepara a scopo di vendita, vende, pone in vendita o mette altrimenti in commercio sostanze qualificate come atte a produrre o colorire artificalmente i vini, è punito con la multa non minore di L. 500."

[16]) Vgl. Art. 4 des Gesetzes:

„Chiunque annunzia a voce, o mediante pubblicazioni scritte a stampa, di qualsiasi genere, la vendita di sostanze indicate nell'articolo precedente, è punito con la multa da L. 50 a L. 500.

Alla stessa pena soggiace, a seconda dei casi, il tipografo, l'editore o proprietario del giornale, o l'assuntore della pubblicità, quando non possa o non voglia dichiarare da chi ha ricevuto l'incarico di stampare o di pubblicare l'annunzio."

zur Weinverfälschung oder zum Verschnitt verwendet, wird nach Art. 5[17]) mit der gleichen Strafe belegt, wie derjenige, welcher unechten Wein zum Zwecke des Verkaufes herstellt und in den Handel bringt.

Das italienische Weingesetz stellt dann weitere scharfe Kontrollvorschriften auf. Es gestattet sogar den gesetzmäßig konstituierten Winzergenossenschaften die Untersuchung der Lager bei jedem Weinverkäufer etc., bezüglich dessen der Verdacht besteht, daß er gegen die gesetzlichen Vorschriften über die Herstellung von Wein verstößt.[18]) Die agrarischen Stationen haben in solchen Verdachtsfällen auf Verlangen die Analyse zu machen,[19]) und wenn eine Revision der Analyse erforderlich ist, so muß diese von dem Laboratorium der Generaldirektion des Gesundheitsamtes vorgenommen werden.[20])

Bezüglich der ausländischen Weine bestimmt das italienische Gesetz in Art. 12,[21]) daß dieselben in Italien keiner Manipulation, wie Verschnitt usw., unterworfen werden dürfen, und wenn sie eine Bezeichnung tragen, die sie als italienisches Gewächs kennzeichnen, so werden sie konfisziert. Zuwiderhandlungen gegen diese Vorschriften werden mit den in Art. 2 des Gesetzes angedrohten Strafen geahndet.

Darnach müssen die für den Handel in Italien zugelassenen ausländischen Weine Naturweine sein und dürfen dementsprechend auch nur Naturweine ausgeführt werden.[22])

Dagegen gestattet das italienische Gesetz die Herstellung und den Verkauf von Tresterwein schlechthin, wenn er als solcher beim Verkauf bezeichnet wird.[23])

Aus Vorstehendem läßt sich entnehmen, daß das italienische Weingesetz mehr als alle anderen Weingesetze den Grundsatz

---

[17]) Vgl. Art. 5:

„Chiunque prepara a scopo di vendita, vende o pone in vendita o mette altrimenti in commercio liquidi zuccherini, alcoolici o zuccherini-alcoolici ottenuti da frutta dolci, i quali siano o si presumano destinati alla preparazione dei vini non genuini, od al taglio con vini genuini, è punito colle pene stabilite dall' art. 2.

[18]) Vgl. Art. 7 des Gesetzes.

[19]) Vgl. Art. 8 des Gesetzes.

[20]) Vgl. Art. 9 des Gesetzes.

[21]) Vgl. Art. 12:

I vini esteri sono esclusi dai punti franchi e non possono essere ogetto, nel Regno, di alcuna manipolazione, taglio o miscuglio. Ai contraventori sono applicabili le sanzioni stabilite dall' art. 2 della presente legge.

[22]) Vgl. hiezu Art. 11 des Gesetzes.

[23]) Vgl. Art. 14:

Le disposizioni dell' art. 2 non si applicano al vinello ottenuto dalla fermentazione o dall' esaurimento con acqua delle vinacce di uve fresche, purchè sia venduto sotto la denominazione di vinello.

verfolgt, die Herstellung von Wein überhaupt zu regeln und zu überwachen.

Das italienische Ackerbau-, Industrie- und Handelsministerium hat am 22. September 1909 ein Zirkular erlassen für Zertifikate des aus Italien nach Deutschland importierten Weines.[24])

D. Die übrige ausländische Weingesetzgebung.

Von den übrigen europäischen Staaten, welche die Herstellung und den Verkehr mit Wein besonders geregelt haben, sind noch zu nennen:

1. Die Schweiz. Nach der Bundesratsverordnung, betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen vom 29. Januar 1909 darf unter Wein nur das aus dem Safte frischer Weintrauben durch alkoholische Gärung entstandene Getränk ohne Zusatz anderer, als der durch die übliche Kellerbehandlung in den Wein gelangenden Stoffe in den Verkehr gebracht werden. Trocken gezuckerter Wein muß als „gezuckerter Wein", mit Zuckerwasser aufgezuckerter Wein als „gallisierter Wein" und mit Alkohol versetzter Wein als „avinierter" Wein ausdrücklich bezeichnet werden.

Weiter hat die Schweiz kein einheitliches eigenes Bundesgesetz über den Verkehr mit Wein. Mangels eines solchen kommt das Bundesgesetz vom 8. Dezember 1905, betr. den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen auch für den Verkehr mit Wein zur Anwendung. Dagegen haben die einzelnen Kantone für sich Verordnungen über die Herstellung und den Verkehr mit Wein erlassen.[25])

2. Spanien. Nach dem kgl. Dekret vom 11. März 1892 und der Ausführungsverordnung vom 2. Dezember 1892 darf als „Wein" nur die aus dem Safte der Weintrauben durch Gärung entstandene Flüssigkeit bezeichnet werden, die ohne Zusatz von Stoffen geblieben ist, welche nicht Bestandteile der Weintraube sind; gestattet ist also nur der Zusatz von reinem Rohrzucker, der Verschnitt von Wein mit Wein, der Zusatz von Kochsalz bis zur Grenze von 2 g auf 1 Liter, die Klärung mittels Hausenblase oder Albumin aus Eiern oder Blut, ferner das Gipsen bis zu einer bestimmten Grenze und das auf physikalischen Grundlagen beruhende Konservierungsverfahren, bei welchem fremde Stoffe in den Wein nicht eingeführt werden.

Durch ein Gesetz vom 27. Juli 1895 wurde dann die Herstellung von Kunstwein mit Ausnahme der Schaumweine

[24]) Vgl. Circolare del Ministro di agricoltura, industria e commercio, 22. settembre 1909: Certificati di analisi pei vini italiani importati in Germania.

[25]) Vgl. hiezu Erläuterungen S. 68 f. in Sten. Ber. Anl. Bd. 248.

und der sogenannten Mistelas, das sind likörartige Getränke, vollständig verboten.

Für die Einfuhr französischer Weine und deren Vermischung mit spanischen Weinen sind dann im Gesetz vom 14. Juli 1894 besondere Vorschriften aufgestellt.

3. Portugal [26]) und Rumänien [27]) bestimmen, daß als „Wein" nur das durch alkoholische Gärung frischer Trauben bzw. des Traubenmostes ohne Zusatz gewonnene Getränk in den Handel gebracht werden darf, wobei Portugal nur die Port- und Madeiraweine, die einer besonderen von Alters her feststehenden Behandlung bedürfen, ausnimmt. In Portugal dürfen Naturweinen nur Wasser und Gips, nicht aber Farbstoffe zugesetzt werden; Tresterwein darf nur als solcher verkauft werden. In Rumänien sind alle Verfahren zur Nachahmung von Naturwein, zur Herstellung von Kunstwein, sowie zur Mischung von Naturwein mit fremden Stoffen verboten, insbesondere ist auch verboten die alkoholische Gärung von zuckerhaltigen Lösungen mit Trestern zur Herstellung von Tresterwein.

4. Belgien endlich hat überhaupt kein besonderes Weingesetz, vielmehr gelten für den Verkehr mit Wein die allgemeinen Vorschriften über die Verfälschung der Nahrungsmittel. Erst durch die kgl. Verordnung vom 28. November 1899 sind besondere Bestimmungen für den Handel mit Wein erlassen worden. Darnach ist auch nach belgischem Recht Wein das Erzeugnis der alkoholischen Gärung des Saftes oder des Mostes frischer Trauben. Verboten ist, Wein, der mit frischen Stoffen vermischt ist, als Wein in den Verkehr zu bringen. Im übrigen stellt die Verordnung noch besondere Vorschriften auf über die bei der Herstellung von Wein zulässigen Zusätze usw.

Belgien ist von allen Weinbau treibenden Staaten derjenige, welcher für den Weinhandel am wenigsten Fürsorge getroffen hat.

---

[26]) Vgl. Kgl. Dekret vom 1. IX. 1894.

[27]) Vgl. Rumänisches Sanitätsges. vom 14. Juni 1893 und AusfVO. vom 11. IX. 1895 u. Erl. S. 71.

Schlußwort.

Aus vorstehender Abhandlung wird man den Schluß ziehen dürfen, daß unser neues Weingesetz zum Teil in Anlehnung an ausländische Weingesetze einen bedeutenden Schritt vorwärts getan hat zum Schutze des Weinbaues und des Weinhandels. Die Ehrlichkeit muß vor allem im Weinhandel hochgehalten werden, dem Weinpantscher muß das Handwerk gründlich gelegt werden. Den Weg, dies fertig zu bringen, haben eigentlich andere Staaten dem deutschen Volk gezeigt. Der Reichstag und die Regierung haben ihn auch beschritten. Die Praxis der Gerichte wird das noch zu ergänzen haben, was an Lücken im Gesetze noch vorhanden ist. Es werden sich manche Unebenheiten des Gesetzes im Laufe der Zeit herausstellen; mögen dann die gesetzgebenden Faktoren des Reiches nicht wieder im Wege des Kompromisses, sondern einzig und allein nach der Richtschnur der Ehrlichkeit im Verkehr ihre Maßnahmen treffen. Um diese Ehrlichkeit zu fördern, könnte vielleicht auch der deutsche Gesetzgeber in Erwägung ziehen, ob nicht den Winzervereinen und -Genossenschaften ein beschränktes Kontrollrecht im Interesse der Reinheit und der Hintanhaltung von Fälschung des Weines einzuräumen wäre.